

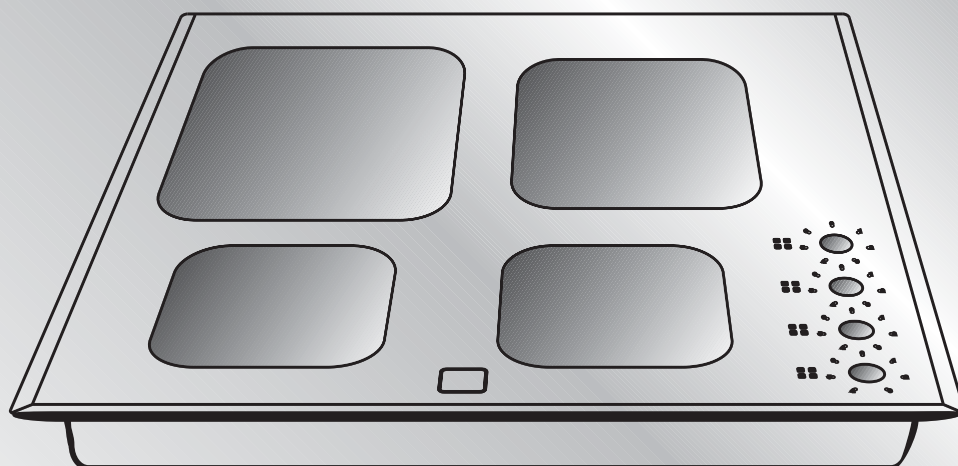
TABLES DE CUISSON
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION FR

HOBS
USER INSTRUCTIONS GB

KOCHFELDER
BEDIENUNGSANLEITUNG DE

ENCIMERAS
INSTRUCCIONES DE USO ES

PLACAS
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO PT

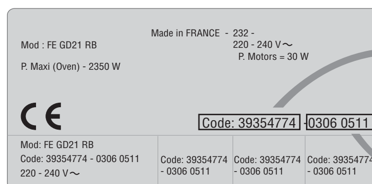


CANDY ELETTRODOMESTICI - Via Privata Eden Fumagalli - 20047 Brugherio Milano Italy

INSTRUCTIONS GENERALES

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL.
Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure, et de noter ci-dessous, avant installation de la table, le numéro de série de l'appareil en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

Plaque signalétique
(située sous le caisson inférieur de la table)



Code produit : ....
Numéro de série : ....

- Pendant son fonctionnement ou dans le cas de l'extinction d'un foyer, tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, il est vivement conseillé de tenir les enfants à l'écart de la plaque afin d'éviter les risques de brûlure grave.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prenez garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Les feuilles d'aluminium et les récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur les surfaces chaudes.
- Le foyer halogène équipant la table vitrocéramique dégage une lumière forte, ne pas regarder fixement les lampes de ce foyer.
- Après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table est nécessaire, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses. Celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables, sans compter les risques de propagation d'incendie.
- La plage de commande de la table est sensible, ne pas placer dessus des récipients chauds.
- Ne jamais cuisiner directement sur la table, employer des récipients.
- Placer toujours la casserole bien centrée sur le foyer utilisé.
- Ne pas utiliser la surface de la table comme planche à découper, ou plan de travail.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la table : risque de rayures.
- Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.
- Ne pas entreposer sur la table des objets quels qu'ils soient.
- Dans le cas improbable où une fêlure apparaîtrait sur le verre, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation et adressez-vous directement au Service après-vente.

Alimentation 230V / 50Hz		**60 cm**	**75 cm**	A / B
	Dimensions appareil (l x p) mm.	595x510	774x510	
	Dimensions d'encastrement **(AxB)**	560x490	PVD 742/1: 560x490 PVD 750/1E: 740x490	

PVS	Puissance totale 6500 W 1200 W, 2300 W, 1800 W, 1200 W **PVS 640**	Puissance totale 6200 W 1200 W, 2100 W, 1700 W, 1200 W **PVS 640 R**	Puissance totale 6400 W 1200 W, 1000 + 1200 W, 1800 W, 1200 W **PVS 641**	Puissance totale 7000 W 1200 W, 900 + 1500 W, 1000 + 1200 W, 1200 W **PVS 642**	
PVD	Puissance totale 5700 W Hilight 1200 W, Hilight 1050 + 900 + 750 W, Hilight 1800 W **PVD 633/1**	Puissance totale 6500 W Hilight 2300 W, Hilight 1200 W, Hilight 1200 W, Hilight 1800 W **PVD 640/1**	Puissance totale 7000 W Hilight 1450 + 750 W, Hilight 1800 W, Hilight 1200 W, Hilight 1800 W **PVD 642/1**	Puissance totale 7100 W Hilight 1800 W, Hilight 1500 + 900 W, Hilight 1100 + 600 W, Hilight 1200 W **PVD 647**	Puissance totale 7100 W Halolight 2400 W, Hilight 1800 W, Hilight 1200 W, Hilight 1000 + 700 W **PVD 644/1**
PVK	Puissance totale 6600 W 2400 W, 1800 W, 1200 W, 1200 W **PVK 644**	Puissance totale 6500 W 2300 W, 1800 W, 1200 W, 1200 W **PVK 640**	Puissance totale 7600 W Hilight 1450 + 750 W, Hilight 1500 + 900 W, Hilight 1800 W, Hilight 1200 W **PVD 742/1**	Puissance totale 7600 W Hilight 1500 + 900 W, Hilight 1200 W, Hilight 1800 W, Hilight 1450 + 750 W **PVD 750/1 E**	

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, le constructeur pourra apporter à ses appareil des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.

CE Appareils conformes aux directives CEE 89/336, 73/23.

INSTALLATION

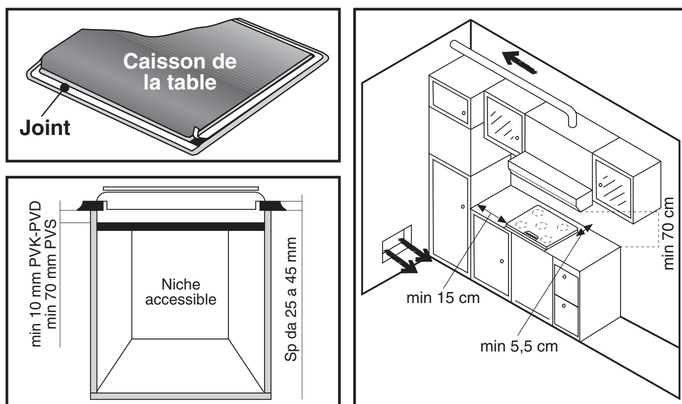
La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

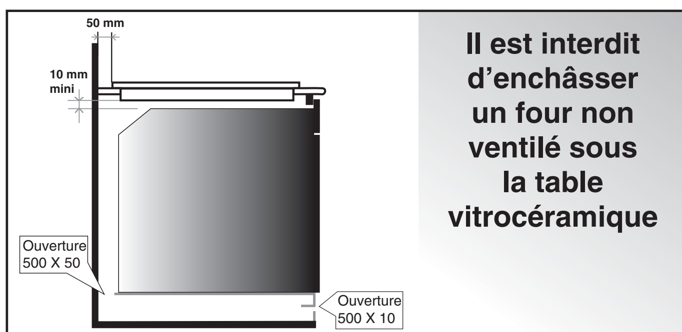
ENCASTREMENT

Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistant à une température élevée. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistant à la chaleur afin d'éviter le décollement.

Installation:

- Un joint d'étanchéité est livré avec la table de cuisson. Pour procéder à sa mise en place,
- retourner la table, face verre vers le bas, **en prenant soin de protéger le verre.**
- placer le joint tout autour de la table.
- veiller particulièrement à le placer correctement afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.
- Prévoir un espace de 5 cm minimum entre l'appareil et les parois verticales avoisinantes.
- Si, en fonction de l'installation de la table, la partie inférieure de son caisson se trouve à proximité d'une zone normalement accessible lors de manipulations et/ou de rangements, placer une cloison à 1 cm (7 cm pour PVS) du fond du caisson, pour éviter tous risques de brûlure ou de détérioration.





LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation". le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition".

Attention : vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

- Avant de procéder au raccordement, le technicien doit vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.
- Le raccordement électrique au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
  Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.
- Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part.
- Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.

• Modèles PVK

La table vitrocéramique est livrée sans câble d'alimentation. Elle est équipée d'une plaque à bornes permettant de choisir le type de raccordement électrique approprié à l'installation.

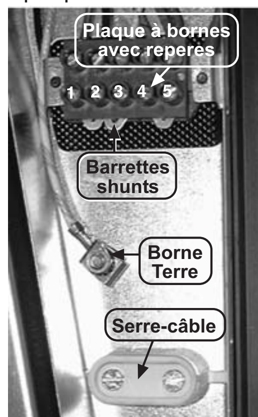
RACCORDEMENT AUX BORNES DE LA PLAQUE

Avant de réaliser le raccordement, il est impératif de respecter les consignes citées cicontre,

- l'installation doit est protégée par un fusible approprié, voir tableau, et doit comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.
- le câble d'alimentation doit être choisi en fonction des indications du tableau.

Pour procéder au raccordement, il faut :

- retourner la table, face verre contre le plan de travail, en prenant soin de protéger le verre
- puis, retirer le capot situé sous les commandes, et fixé par deux vis, à l'avant.
- passer le câble d'alimentation dans le passe-fil du capot et dans le serre-câble.
- dénuder l'extrémité de chaque conducteur du câble d'alimentation sur une longueur de 10 mm, en tenant compte de la longueur nécessaire du câble d'alimentation pour le raccordement de la plaque à bornes.



- La plaque à bornes offre plusieurs possibilités de branchement. Aussi, en fonction de l'installation et à l'aide des barrettes shunts*, fixer les conducteurs comme indiqué sur le tableau, bien serrer les vis.

*** Les barrettes shunts, situées sur la borne Terre,** permettent d'établir un pont entre deux bornes.*

Attention : Prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter de faire tomber les barrettes shunts dans le trou situé sous la plaque à bornes.

- Ne pas oublier de fixer le fil de Terre vert/jaune sur la borne Terre.
- Revisser le serre-câble.
- Replacer le capot à l'aide des deux vis ne pas oublier les rondelles "éventail".

	Monophasé 220-240V~	Biphasé 220-240V2~	Biphasé 380-415V2N~	Triphasé 220-240V3~	Triphasé 380-415V3N~
FUSIBLE	20 A	20 A	20 A	20 A	16 A
CABLE SECTION TYPE	3 G 2,5 mm^2 H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F	3 G 2,5 mm^2 H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F	4 G 2,5 mm^2 H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F	4 G 2,5 mm^2 H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F	5 G 1,5 mm^2 H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F
BRANCHE-MENT SUR LA PLAQUE A BORNES	1 2 3 4 5 T PH N T	1 2 3 4 5 T PH PH T	1 2 3 4 5 T PH PH N T	1 2 3 4 5 T PH PH PH T	1 2 3 4 5 T PH PH PH N T
Shunter: établir un pont à l'aide d'une barrette shunt	**PH Phase shunter 1-2 shunter 2-3** **N Neutre shunter 4-5** **T Terre**	**PH Phase shunter 1-2 shunter 2-3** **PH Phase shunter 4-5** **T Terre**	**PH Phase** **PH Phase shunter 2-3** **N Neutre shunter 4-5** **T Terre**	**PH Phase shunter 1-2** **PH Phase shunter 3-4** **PH Phase 5** **T Terre**	**PH Phase** **PH Phase** **PH Phase** **N Neutre shunter 4-5** **T Terre**

• Modèles PVD

Elle est livrée avec un câble d'alimentation sans prise permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230V entre phases ou entre phase et neutre:

• Raccorder à une prise de courant, pour le choix du fusible se reporter au tableau ci-contre.

Il est toutefois possible d'adapter l'appareil pour un raccordement en :

. Triphasé 220-240 V3~
. Triphasé 380-415 V2N~

Pour procéder à un nouveau raccordement, il est impératif de respecter les consignes citées ci-dessous.

- Tout d'abord, vérifier que l'installation est protégée par un fusible approprié, voir tableau, et que l'installation comporte des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.
- Retourner la table, face verre contre le plan de travail, en prenant soin de protéger le verre.

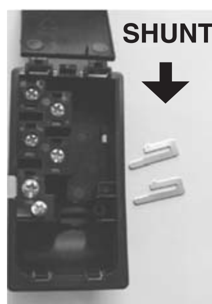
- Ouvrir le capot en suivant les étapes suivantes :



- Dévisser la vis du serre-câble "1",
- repérer les deux languettes situées sur chaque côté,
- placer la lame d'un tournevis à l'avant de chaque languette "2" et "3", enfoncer et presser,
- soulever le capot.

- Libérer le câble d'alimentation :
- dévisser les vis de la plaque à bornes qui maintiennent les barrettes shunts et les fils conducteurs du câble d'alimentation.
- Retirer le câble d'alimention.

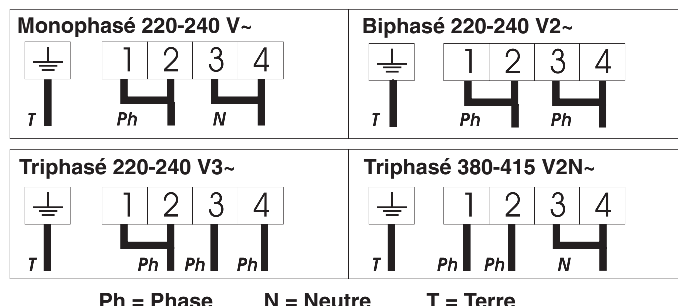
- Opérations à effectuer pour réaliser le nouveau raccordement:
- Choisir le câble d'alimentation en fonction des recommandations du tableau.
- Passer le câble d'alimentation dans le serre-câble.
- Dénuder l'extrémité de chaque conducteur du câble d'alimentation sur une longueur de 10 mm, en tenant compte de la longueur nécessaire du câble d'alimentation pour le raccordement à la plaque à bornes.



- Comme il est indiqué sur le tableau, positionner les barrettes shunts que vous aurez récupérées lors de la première opération en respectant les marquages sur la plaque à bornes (les barrettes shunts permettent d'établir un pont entre deux bornes), et fixer les conducteurs.

  Veiller à l'efficacité du serrage sur les différentes bornes.
- Refermer le capot et revisser le serre-câble.

	PVD 633/1	PVD 642/1 PVD 644/1 PVD 647 PVD 742/1 PVD 750/1 E	PVD 640/1
MONOPHASE ou BIPHASE 220-240 V~			
Fusible	25 A	25 A	20 A
Câble H05V2V2F	3X2.5 mm²	3X2.5 mm²	3X2.5 mm²
TRIPHASE 220-240 V3~			
Fusible	20 A	32 A	25 A
Câble H05V2V2F	4X2.5 mm²	4X4 mm²	4X2.5 mm²
TRIPHASE 380-415 V2N~			
Fusible	25 A	25 A	20 A
Câble H05V2V2F	4X2.5 mm²	4X2.5 mm²	4X2.5 mm²



Ph = Phase N = Neutre T = Terre

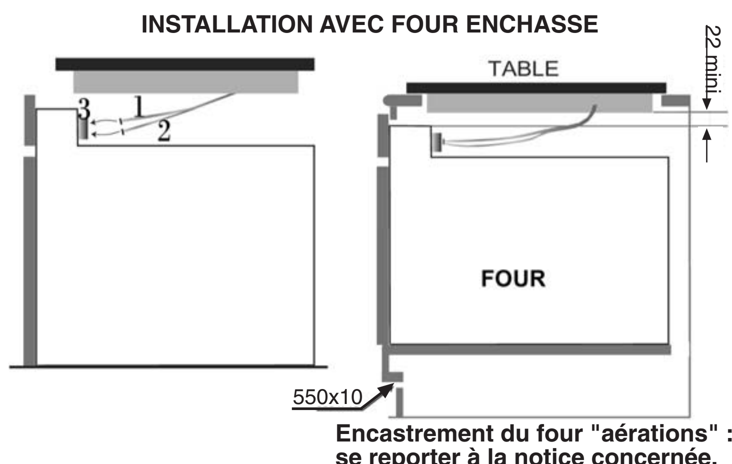
LA TABLE VITROCÉRAMIQUE SANS COMMANDES - MODELE PVS -

Le raccordement électrique au réseau, du four et de la table vitrocéramique, se fait par l'intermédiaire du four. Il est donc très important, de suivre scrupuleusement les indications mentionnées sur la notice d'installation du four qui sera à associer au modèle de table vitrocéramique en votre possession.

La table PVS possède des caractéristiques bien définies. Pour son fonctionnement, la table doit impérativement être connectée soit à un four soit à un bandeau de commandes adapté. L'association des deux éléments est spécifiée sur une fiche détaillée accompagnant soit le four soit le bandeau des commandes. En aucun cas, un autre produit, non listé, ne pourra être associé à la table.

Pour procéder au branchement, il vous suffit de relier les connecteurs mâles ➊ et ➋ de la table avec les connecteurs femelles ➌ du four ou du bandeau de commandes.

INSTALLATION AVEC FOUR ENCHASSE



Encastrement du four "aérations" : se reporter à la notice concernée.

L'opération de connection entre la table et le four peut être réalisée avant ou après installation du four.

PRESENTATION

- **Le foyer hilight :** une lame métallique conductrice est répartie uniformément sur toute la surface du foyer. Efficace en trois secondes, il permet la réalisation de cuissons régulières, homogènes, mais également les cuissons soutenues. SPRINTER La table vitrocéramique permet de mieux tirer profit de la chaleur élevée générée par les foyers hilight, accélérant ainsi la cuisson. Les modifications structurelles maintiennent inaltéré les propriétés de résistance du verre aux températures élevées et améliorent la capacité de contrôle de la puissance distribuée. Avec le principe du "Sprinter", on obtient une réduction du temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 15% suivant le type de cuisson et les récipients utilisés.

- **Le foyer halolight :** alliance de l'halogène (1/3) et de l'hilight (2/3). La montée en température de ce foyer est très rapide. Permet de saisir une viande, d'obtenir une rapidité d'ébullition, de réaliser des cuissons violentes demandant une énergie très forte pour un temps très court.

- **Le foyer radiant :** offre des montées en températures lentes ou rapides, et une très grande stabilité au maintien de la température correspondant à la position choisie. Il est très précis et offre une très bonne répartition de la chaleur.

LE CHOIX DES USTENSILES

L'utilisation de récipients de qualité est nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson :



- **Utiliser des récipients de bonne qualité à fond plat :** le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.
- **Veiller à ce que le fond des récipients soit sec :** lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que l'ustensile est bien sec; cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.
- **Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement le foyer :** il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale.

Les informations suivantes vous aideront à choisir les récipients les mieux adaptés pour obtenir de bons résultats.

Inox : *conseillé.*
Spécialement bon avec fond "Sandwich". Le fond "Sandwich" allie les qualités de l'inox (aspect, durabilité et stabilité) avec les avantages de l'aluminium ou cuivre (transmission de la chaleur et répartition uniforme).

Aluminium : *fond épais recommandé.* Bonne conductivité.
Attention : les résidus d'aluminium apparaissent quelquefois sous forme de traces sur la table, mais peuvent être enlevés si ils sont nettoyés rapidement. L'aluminium de faible épaisseur ne doit pas être utilisé.

Fonte / Vitrocéramique : *déconseillé.*
Faible performance. Peut rayer la surface.

Fond en cuivre : *fond épais recommandé.*
Bonne performance, mais le cuivre peut laisser des traces qui peuvent apparaître comme des rayures. Elles peuvent être enlevées si la table est nettoyée rapidement.
Cependant, ne pas laisser évaporer l'eau des récipients complètement, le métal surchauffé peut adhérer à la surface. Un récipient en cuivre surchauffé peut laisser des traces qui risque de tacher définitivement la table.

Porcelaine / Acier émaillé : *bonne performance.*
Seulement avec fond plat, peu épais et lisse.

UTILISATION DE LA TABLE VITROVERAMIQUE

• TABLE A MANETTES MODELE "PVK"

- Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.
- Pour démarrer vos cuissons, commencer à l'allure forte, et ramener ensuite à une allure intermédaire, nécessaire à la cuisson, en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.
- Le voyant de chaleur résiduelle s'affiche dès que la température de surface est supérieure à environ 60°C. Il restera allumé même si le foyer est éteint, et ce tant que la surface du foyer n'est pas suffisamment refroidie, soit en-dessous de 60°C.
- Pour arrêter un foyer, ramener la manette correspondante sur la position "0".
- **Positions :** ces quelques exemples vous sont donnés à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Positions		Quelques conseils...
1	Très doux	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat...
2	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
3	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
4	Moyen	Cuissons pommes vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
5	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes...
6	Vif	Steaks, escalopes...

• TABLE SANS COMMANDES MODELE "PVS"

- **Visualiser le repère correspondant au foyer nécessaire à votre cuisson.**
- **Tourner la manette correspondant au foyer, jusqu'à la position choisie pour la cuisson.** Pour démarrer vos cuissons, commencer à l'allure forte, et ramener ensuite à une allure intermédiaire, en tenant compte de la nature du mets et de son volume.
- **Le voyant de chaleur résiduelle s'allume dès que la température de surface est supérieure à environ 60°C.** Il restera allumé même si le foyer est éteint, et ce tant que la surface du foyer n'est pas suffisamment refroidie, soit en dessous de 60°C.
- **Pour arrêter le fonctionnement de la table, positionner la manette sur "0".**

Les foyers à extension vous permettront en fonction des dimensions des récipients ou de la quantité des aliments à cuire d'être plus performants, grâce à une partie complémentaire qui peut être soit sous forme ovale, soit concentrique.

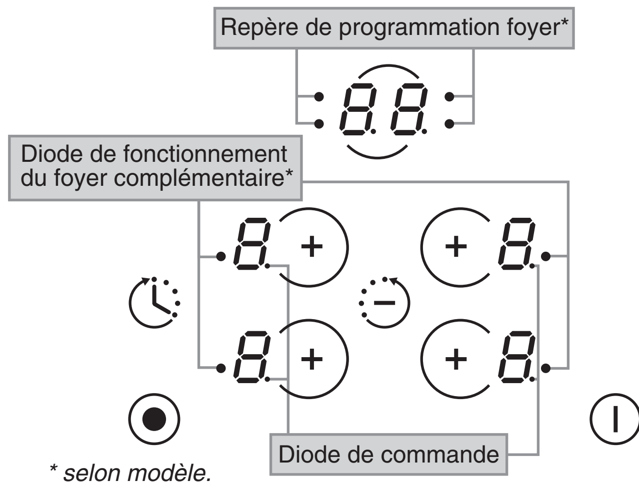
**** Le foyer ovale : il se compose de deux parties: une ronde, plus une partie complémentaire de forme ovale.***
La partie ronde se régule en actionnant la manette de 1 à 12.
Pour le fonctionnement de la partie ovale, en complément, dont la puissance totale est alors de 2400 W, il faut tourner la manette depuis la position 12 jusqu'à une butée, et choisir une position en ramenant la manette, de 1 à 12.

**** Le foyer concentrique : il est composé de deux parties concentriques.***
La partie centrale se régule en actionnant la manette de 1 à 12.
Pour le fonctionnement du foyer extérieur, en complément, la puissance totale est alors de 2200 W, il faut tourner la manette depuis la position 12 jusqu'à une butée, et choisir une position en ramenant la manette, de 1 à 12.

Positions			Qelques conseils
1	1-2	Très doux	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat
2	3-4	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat
3	5-6	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau
4	7-8	Moyen	Cuissons pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons
5	9-10	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes
6	11-12	Vif	Steaks, escalopes....

• TABLE avec COMMANDES SENSITIVES MOD. “PVD”

• PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD



** selon modèle.*

• Après la mise sous tension de la table, attendre quelques secondes pour activer les commandes électroniques

- Presser la touche Ⓘ.
  La commande électronique de la table est activée. Dans chaque zone d'affichage le niveau de puissance 0 s'affiche et la diode de commande clignote.
- Sans intervention dans les 20 secondes, la commande électronique s'éteint et l'opération de mise en route doit être renouvelée.

• ACTIVATION D’UN FOYER DE CUISSON

- Presser la touche de sélection du foyer désiré. Dans la zone d'affichage, la diode de commande devient fixe. Elle indique que la zone est active.
- Presser la touche **-** ou **+** pour choisir un niveau de puissance entre **1** et **9**. En maintenant la pression sur la touche **+** ou **-**, le niveau de puissance augmente ou diminue progressivement.

Les exemples suivants sont donnés à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

0	:	Arrêt
1	:	)
2	:	) ..... Fondre
3	:	Maintien de la chaleur
4	:	Réchauffage
5	:	Décongélation, cuisson à l'étuvée, cuisson à point, cuisson à faible température
6	:	Cuisson sans couvercle
7	:	Sautés, rissolés de viande et rôtis
8	:	Cuissons et rôtis à haute température, saisir
9	:	Friture, portée à ébullition de grandes quantités d'eau.......

• ARRET D’UN FOYER DE CUISSON

- Presser la touche de sélection du foyer désiré.
- Presser la touche **-** jusqu'à afficher le niveau de puissance 0. Instantanément le foyer s'éteint, l'indication 0 s'efface après 10 secondes.
- Pour un arrêt rapide, appuyer simultanément sur la touche **-** et **+**. Le niveau de puissance redescend automatiquement à 0. Le foyer s'éteint.

• ARRET GENERAL

Le fonctionnement des foyers et de la minuterie peut être stoppé à tout moment par une pression sur la touche Marche-Arrêt.



• INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE

Le tableau de commande informe l'utilisateur lorsque la température de surface des zones de cuisson dépasse 60°C environ, par l'affichage suivant :H. Lorsque la température redescend en dessous de 60°C, l'affichage H s'efface.

Pour les fins de cuisson, nous conseillons d'éteindre la zone de cuisson et de profiter de la chaleur résiduelle du foyer de cuisson pour terminer la cuisson en douceur.

N.B. : après coupure de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle disparaît définitivement et ce, même si la température de surface dépasse 60°C.

• FONCTIONNEMENT DU FOYER DEUX ZONES

Le foyer deux zones équipe certains modèles de table. Il peut être en forme concentrique ou extensible.
Il s'active dans sa totalité lorsque le foyer correspondant est mis en fonctionnement; la diode du foyer complémentaire s'affiche.
Pour désactiver le foyer complémentaire :
- Appuyer sur la touche "Fonction complémentaire" ◉. La diode correspondante au foyer complémentaire s'éteint lorsque ce foyer est désactivé.

Pour réactiver le foyer complémentaire :
- Appuyer sur la touche "Fonction complémentaire" ◉ . La diode correspondante au foyer complémentaire s'affiche lorsque ce foyer est activé.

• FONCTIONNEMENT DU FOYER TROIS ZONES

Le foyer trois zones équipe un modèle de table.
Il s'active dans sa totalité lorsque le foyer est mis en fonctionnement.
Les deux diodes du foyer complémentaire sont affichées.

Pour désactiver les foyers complémentaires :
- Appuyer une fois sur la touche "Fonction complémentaire" ◉. La diode correspondante au foyer extérieur s'éteint lorsque ce foyer est désactivé.
- Appuyer deux fois sur la touche "Fonction complémentaire" ◉. La diode correspondante au foyer central s'éteint lorsque ce foyer est désactivé.

Pour réactiver les foyers complémentaires, procéder de la même façon que celle citée précedemment avec un ou deux appuis sur la fonction complémentaire, selon besoin.

• PROGRAMMATION D’UN FOYER DE CUISSON

Chaque foyer de cuisson est programmable pour une durée maximale de 99 minutes.
- Mettre en route le foyer désiré en répétant les opérations citées précédemment.
  La diode de commande près du niveau de puissance doit être affichée, elle indique que le foyer est actif.
- Appuyer sur la touche Minuterie
  Le répère de foyer autour de l'affichage du minuteur rappelle le foyer commandé.
- Réappuyer sur la touche "Minuteur" pour choisir une durée en minutes de 0 à 99 minutes ou appuyer sur la touche " **-** " pour diminuer le temps de 60 minutes à 0.

➜le temps programmé peut être modifié à tout moment en réactivant le foyer et la touche de sélection du minuteur.

Une fois le temps écoulé, le foyer de cuisson s'éteint automatiquement et un bip sonore retentit appuyer sur la touche "Minuteur" pour le stopper.

➜Le minuteur peut être utilisé seul comme aide mémoire, une sonnerie retentira à la fin du temps programmé.

• FONCTIONNEMENT DE LA TOUCHE VERROUILLAGE

La fonction verrouillage permet d’éviter que des enfants ne mette en route la table. Elle est utile également pour le nettoyage du bandeau des commandes.

Pour verrouiller la table :
- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt Ⓘ.
- Appuyer simultanément sur la touche " **-** " et la touche " **+** " du foyer avant droit (PVD 633/1 avant gauche), puis reappuyer sur la touche " **+** " de ce même foyer.

*L'afficheur indique " **L** " pour tous les foyers pendant 20 secondes; le bandeau des commandes est verrouillé.*

Pour déverrouiller la table :
- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt ⓘ. *L'afficheur indique " **L**" pour tous les foyers.*
- Appuyer simultanément sur la touche " **-** " et la touche " **+** " du foyer avant droit (PVD 633/1 avant gauche), puis reappuyer sur la touche " **-** " de ce même foyer.

Le bandeau des commandes est déverrouillée.

• FONCTIONNEMENT DE L'ACCELERATEUR DE CHAUFFE

Les foyers de cuisson équipant la table sont équipés d'un accélérateur de chauffe qui permet d'obtenir une montée en température plus rapide des zones de cuisson:

Pour activer l'accélérateur de chauffe :
- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt ⓘ.
- Mettre en route le foyer souhaité, appuyer sur la touche "**+**" jusqu'à la position 9, relâcher brièvement la pression et réappuyer sur la touche "**+**", l'afficheur indique en alternance " **A** "accélérateur de chauffe" et " **9** " niveau de puissance.
- Réduire si besoin à la position de chauffe souhaitée, l'afficheur indique en alternance " **A** "accélérateur de chauffe" et la nouvelle position de chauffe.

Position de cuisson	Puissance libérée (%)	Durée d'accélération de chauffe (minutes)	Durée de fonctionnement maxi avant coupure automatique*
0	0 %	0	0 H
1	3 %	1	6 H
2	6 %	3	6 H
3	11 %	5	5 H
4	16 %	6,5	5 H
5	19 %	8,5	4 H
6	32 %	2,5	1,5 H
7	45 %	3,5	1,5 H
8	65 %	4,5	1,5 H
9	100 %	0	1,5 H

Ex. Foyer de 1800 W à la position 6 = puissance libérée 32 % de 1800 W *lorsque la fonction "Accélérateur de chauffe" est activée, le foyer fournit une puissance de 1800 W pendant 2,5 minutes, et régule à 576 W après ce laps de temps.*

* Les foyers se coupent automatiquement si on les laisse trop longtemps fonctionner. La coupure dépend du niveau de puissance utilisé.

Pour désactiver l'accélérateur de chauffe :
- Mettre en route le foyer souhaité, appuyer sur la touche " **-** " pour revenir à une position de chauffe normale, réduire à la position souhaitée ou à la position " 0 " pour arrêter le foyer.

ENTRETIEN

LA TABLE VITROCERAMIQUE:
- Il est important lors du nettoyage de la surface vitrocéramique de la table, d'attendre le refroidissement complet de cette dernière.
- Seuls les produits spécifiques pour le nettoyage de la surface vitrocéramique, crème et grattoir, doivent être utilisés. Vous les trouverez facilement dans le commerce.
- Eviter les débordements, les salissures qui tombent sur le plan de cuisson se carbonisent rapidement et sont donc plus difficiles à nettoyer.
- Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

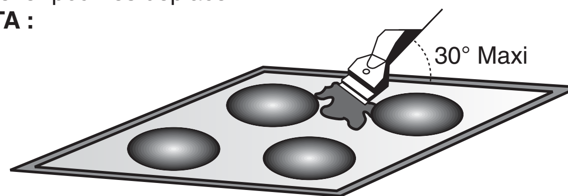
ENTRETIEN :
- disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface vitrocéramique.
- frotter, en insistant sur les parties tachées s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.
- essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

Si après cet entretien courant des taches persistent :
- disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit spécifique.
- gratter à l'aide d'un grattoir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.
- essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
- répèter l'opération si nécessaire.

CONSEILS :
Un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.
S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table.

Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc, ou jus de citron. Pour terminer essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer.
Le verre vitrocéramique supporte le frottement des ustensiles de cuisson à fond plat, mais il est quand même conseillé de les soulever pour les déplacer.

NOTA :



- Eviter d'employer une éponge trop humide.
- Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis.
- L'utilisation du grattoir avec lame de rasoir ne peut endommager la surface si un angle de 30°est respectée.
- Ne pas laisser le racloir avec lame de rasoir à la portée des enfants.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de poudres récurantes.

• Le cadre de la table, selon modèle :
Pour nettoyer sans endommager le cadre de votre table, le laver avec du savon et de l'eau, rincer, puis sécher avec un chiffon doux.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique
Si la table de cuisson ne fonctionne pas, nous vous conseillons de:
— vérifier que la fiche soit bien introduite dans la prise de courant;
Si la cause du dysfonctionnement n'est pas trouvée:
— éteindre l'appareil ne pas y toucher et appeler le Service d'Assistance Technique.
Veillez à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat de la table de cuisson.

PROBLEMES ET SOLUTIONS

Les foyers ne maintiennent pas les petits bouillons ou friture peu vive.

- N'utiliser que des récipients à fond plat. Si une lumière est visible entre le récipient et la table, le foyer ne transmet pas la chaleur correctement.
- Le fond du récipient doit recouvrir entièrement le diamètre du foyer choisi.

Cuissons trop lentes.

- Utilisation de récipients non adaptés. N'utiliser que des ustensiles avec fond plat, lourd et d'un diamètre au moins égal au foyer.

Petites rayures ou éraflures sur la surface vitrée de la table.

- Une mauvaise méthode de nettoyage, ou des récipients avec fond rugueux sont utilisés, des particules tels que grains de sable, ou sel se trouvent entre la table et le fond du récipient. Se reporter au chapitre "ENTRETIEN", s'assurer que les fonds des récipients sont propres avant utilisation et n'utiliser que des récipients avec fond lisse. Les rayures peuvent être atténuées seulement si un bon nettoyage est réalisé.

Marques de métal.

- Ne pas faire glisser des récipients en aluminium sur la table. Se reporter aux recommandations d'entretien.
- Vous n'utilisez pas les bons matériaux, les taches quelles qu'elles soient persistent. Aidez-vous d'une lame de rasoir et suivre le chapitre "ENTRETIEN".

Taches sombres.

- Utiliser une lame de rasoir et suivre le chapitre "ENTRETIEN".

Surfaces claires sur la table.

- Marques provenant de récipient en aluminium ou cuivre, mais aussi de dépôts de minéraux, de l'eau ou des aliments ; ils peuvent être enlevés avec de la crème nettoyante.

Caramélisation ou plastique fondu sur la table.

- Se reporter au chapite "ENTRETIEN".

La table ne fonctionne pas.

- Les barrettes shunts ne sont pas positionnées correctement sur la plaque à bornes. Faire vérifier que le raccordement est effectué conformément aux recommandations.
- Sur la table vitroceramique avec touches sensitives: un gros débordement ou objet recouvre au moins 2 touches, pendant 10 secondes au minimum.
  Nettoyer le débordement ou retirer l'objet.
- Le tableau de bord est verrouillé. Procéder au deverrouillage.

La table ne se coupe pas.

- Le tableau de bord est verrouillé. Procéder au verrouillage.

La table s'arrête automatiquement

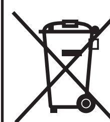
- Un débordement recouvre pendant plus de 10 secondes au moins 2 touches, la table se met en sécurité, et un bip sonore fonctionne tant que les touches sont recouvertes. Nettoyer le débordement ou retirer l'objet.
- Les foyers s'arrêtent automatiquement si on les laisse fonctionner pendant une période assez longue.

Fréquence de fonctionnement arrêt/marche sur foyers

- Les cycles coupure-fonctionnement varient en fonction du niveau de puissance demandé :
  - niveau faible : temps de fonctionnement court,
  - niveau élevé : temps de fonctionnement long.

Affichage "H", indicateur de chaleur résiduelle, clignote.

- La température électronique est trop élevée. Un technicien doit procéder à la vérification de l'encastrement en respectant les recommandations.

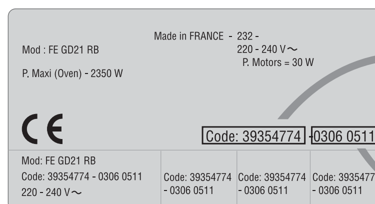


Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit. Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.
Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

GENERAL WARNINGS

READ THE INSTRUCTIONS BOOKLET CAREFULLY TO MAKE THE MOST OF YOUR HOB.
We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number below in case you need to get help from the after sales service.

Identification plate
(located under the hob's bottom casing)



Product Code:.........................
Serial N°: ....

- It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.
- When cooking with fats or oils, take care always to watch the cooking process as heated fats and oils can catch fire rapidly.
- Aluminium foil and plastic pans must not be placed on heating zones.
- After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.
- It is advisable not to stare directly at the halogen elements.
- Do not touch the heat zones during operation or for a while after use.
- Never cook food directly on the glass ceramic hob. Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the centre of the unit that you are cooking on.
- Do not use the surface as a cutting board.
- Do not slide cookware across the hob.
- Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.
- Do not use the hob as a working surface.
- Do not use the hob for storage of any items.
- In the unlikely event of a surface crack appearing, do not use the hob.
  Immediately disconnect the hob from the electrical power supply and call the After Sales Service.

Supply voltage 230V / 50Hz		60 cm	75 cm
	Product size (l x p) mm.	595x510	774x510
	Building-in dimensions **(AxB)**	560x490	PVD 742/1: 560x490 PVD 750/1E: 740x490

A
B

PVS

Model	Installed electric power	Zones
PVS 640	6500 W	1200 W, 2300 W, 1800 W, 1200 W
PVS 640 R	6200 W	1200 W, 2100 W, 1700 W, 1200 W
PVS 641	6400 W	1200 W, 1000 + 1200 W, 1800 W, 1200 W
PVS 642	7000 W	1200 W, 900 + 1500 W, 1000 + 1200 W, 1200 W

PVD

Model	Installed electric power	Zones
PVD 633/1	5700 W	Hilight 1200 W, Hilight 1050 + 900 + 750 W, Hilight 1800 W
PVD 640/1	6500 W	Hilight 2300 W, Hilight 1200 W, Hilight 1200 W, Hilight 1800 W
PVD 642/1	7000 W	Hilight 1450 + 750 W, Hilight 1800 W, Hilight 1200 W, Hilight 1800 W
PVD 647	7100 W	Hilight 1800 W, Hilight 1500 + 900 W, Hilight 1100 + 600 W, Hilight 1200 W
PVD 644/1	7100 W	Halolight 2400 W, Hilight 1800 W, Hilight 1200 W, Hilight 1000 + 700 W
PVD 742/1	7600 W	Hilight 1450 + 750 W, Hilight 1500 + 900 W, Hilight 1800 W, Hilight 1200 W
PVD 750/1 E	7600 W	Hilight 1500 + 900 W, Hilight 1200 W, Hilight 1800 W, Hilight 1450 + 750 W

PVK

Model	Installed electric power	Zones
PVK 644	6600 W	2400 W, 1800 W, 1200 W, 1200 W
PVK 640	6500 W	2300 W, 1800 W, 1200 W, 1200 W

We are constantly striving to improve product quality and as such may modify appliances to incorporate the latest technical improvements.

CE Glass Ceramic Hobs conform to directives 73/23/CEE and 89/336/CEE.

INSTALLATION

Installing a domestic appliance can be a complicated operation which if not carried out correctly, can seriously affect consumer safety. It is for this reason that the task should be undertaken by a professionally qualified person who will carry it out in accordance with the technical regulations in force. In the event that this advice is ignored and the installation is carried out by an unqualified person, the manufacturer declines all responsibility for any technical failure of the product whether or not it results in damage to goods or injury to individuals.

BUILT-IN

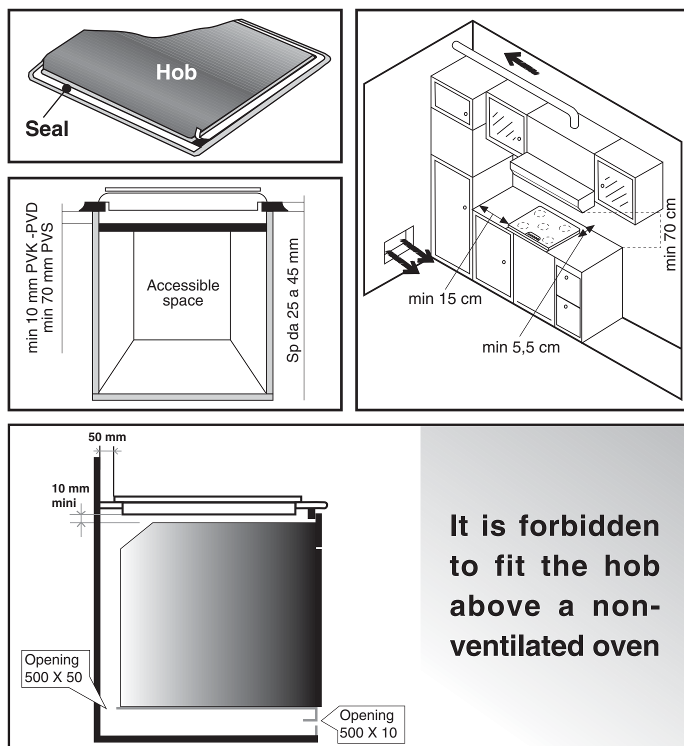
The furniture in which your hob will be installed and all adjacent furniture, should be made from materials that can withstand high temperatures. In addition, all decorative laminates should be fixed with heat-resistant glue.

Installation:
• A watertight seal is supplied with the hob.

Before fitting:
- turn the hob upside down, with the glass surface facing downwards. **Make sure the glass is protected.**
- fit the seal round the hob.
- make sure that it is correctly fitted to avoid any leakage into the supporting cabinet.

• Leave a gap of at least 5 cm between the appliance and the vertical sides of the adjacent furniture.

• If, when installing the hob, the lower hob face is adjacent to an area normally accessible when handling or cleaning, fit a partition 1 cm (7 cm for PVS) below the base of the hob to avoid any risk of scorching or damage.



ELECTRICAL CONNECTION

"The installation must conform to the standard directives."
The manufacturer declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

Warning: we cannot be held responsible for any incident or its consequences that may arise during the use of an appliance not linked to the earth, or linked to an earth whose continuity is defective.

• Always check before any electrical operation, the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.

• The electrical connection to the installation should be made via a socket with a plug with earth, or via an omnipole cut-out switch with an opening gap of at least 3 mm.
If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

• The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
• Any queries regarding the power supply cord should be referred to After Sales Service or a qualified technician.

• PVK Models

A power cord is not supplied with the appliance, but the hob is equipped with a terminal block which enables you to choose the correct connection for the particular power supply.

CONNECTION TO THE TERMINALS ON THE TERMINAL BLOCK:

To proceed with the connection, you must adhere to the following instructions.

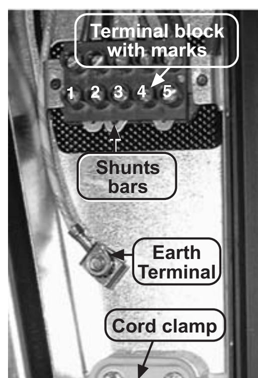
• Before making the connection, make sure that the installation is protected by a suitable fuse, see table, and that it is fitted with wires of a large enough section to supply the appliance normally.

• Choose the supply cord in accordance with the recommendations in the table.

• Turn the hob, with the glass side against the worktop, providing you have protected the glass !



• Remove the cover located under the control knobs, fitted by 2 screws at the front.
• Pass the supply cord into the cover hole.
• Pass the supply cord into the clamp.
• Strip the end of each conductor of the supply cord on a 10 mm length, by taking account of the requested length of the cord for the connection on the terminal block.



• The terminal block offers different types of connection.
So, in accordance with installation instructions and with the help of shunt bars*, fix the conductors as shown on the chart.
**** The shunt bars, placed on the Earth Terminal,***
allow to make a bridge between two phases. Screw the screw fully home.

Note : Please take care to ensure that the shunt bars do not fall through the hole.

• Screw the cable clamp back.
• Screw the cover hole back do not forget the fan-lock washers.

ELECTRICAL CONNECTION

	Monophase **220-240V~**	Two phases 220-240V2~	Two phases 220-415V2N~	Three phases 220-240V3~	Three phases 380-415V3N~
FUSE	20 A	20 A	20 A	20 A	16 A
CABLE AREA TYPE	3 G 2,5 mm2 H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F	3 G 2,5 mm2 H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F	4 G 2,5 mm2 H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F	4 G 2,5 mm2 H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F	5 G 1,5 mm2 H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F
CONNEC-TION TO THE TERMIMAL BLOCK	1 2 3 4 5 T PH N T **PH Phase** **shunt 1-2** **shunt 2-3** **N Neutral** **shunt 4-5** **T Earth E**	1 2 3 4 5 T PH PH T **PH Phase** **shun 1-2** **shunt 2-3** **PH Phase** **shunt 4-5** **T Earth E**	1 2 3 4 5 T PH PH N T **PH Phase** **PH Phase** **shunt 2-3** **N Neutral** **shunt 4-5** **T Earth E**	1 2 3 4 5 T PH PH PH T **PH Phase** **shunt 1-2** **PH Phase** **shunt 3-4** **PH Phase** **T Earth E**	1 2 3 4 5 T PH PH PH N T **PH Phase** **PH Phase** **PH Phase** **N Neutral** **shunt 4-5** **T Earth E**

• Models PVD

The hob is fitted with a power supply cord which allows it to be connected only to a power supply of 220-240 V between phases or between phase and neutral.

• Connect to a socket, to choose the correct fuse, you must refer on the table.

It is however possible to connect the hob to :

. Three phase 220-240 V3~
. Three phase 380-415 V2N~

To proceed to the new connection, you must adhere the following instructions.

• Before making the connection, make sure that the installation is protected by a suitable fuse, see table, and that it is fitted with wires of a large enough section to supply the appliance normally.

• Turn over the hob, glass side against the work top, taking care to protect the glass.

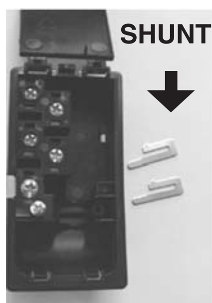
• Open the cover in the following sequence:



• unscrew the cable clamp "1",
• find the two tabs located on the sides,
• put the blade of a flat screw-driver in front of each tab "2" e "3", push in and press,
• remove the cover.

To release the power supplying cord.
• remove the screws retaining the terminal block which contains the shunt bars and the conductors of the supply cord,
• Pull out the supply cord.

• Operations to be carried out to make a new connection :
- Choose the power supply cable in accordance with the recommendations in the table.
- Pass the power supply cable into the clamp.



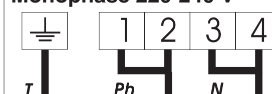
- Strip the end of each conductor of the supply cord on a 10 mm length, by taking in account the requested length of the cord for the connection to the terminal block.
- According to the installation and with the help of shunt bars which you should have recovered in the first operation, fix the conductor as shown on the chart.
- Fix the cover.
- Screw the cable clamp.

Note: make sure the terminal board screws are tight.

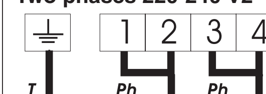
Connection to the terminals on the terminal block

	PVD 633/1	PVD 642/1 PVD 644/1 PVD 647 PVD 742/1 PVD 750/1 E	PVD 640/1
MONOPHASE or TWO PHASES 220-240 V~			
Fuse	25 A	25 A	20 A
Cable H05V2V2F	3X2.5 mm²	3X2.5 mm²	3X2.5 mm²
THREE PHASES 220-240 V3~			
Fuse	20 A	32 A	25 A
Cable H05V2V2F	4X2.5 mm²	4X4 mm²	4X2.5 mm²
THREE PHASES 380-415 V2N~			
Fuse	25 A	25 A	20 A
Cable H05V2V2F	4X2.5 mm²	4X2.5 mm²	4X2.5 mm²

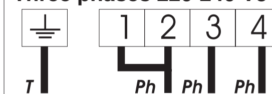
Monophase 220-240 V~



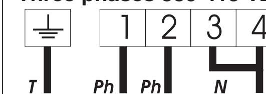
Two phases 220-240 V2~



Three phases 220-240 V3~



Three phases 380-415 V2N~



Ph = Phase N = Neutral T = Earth

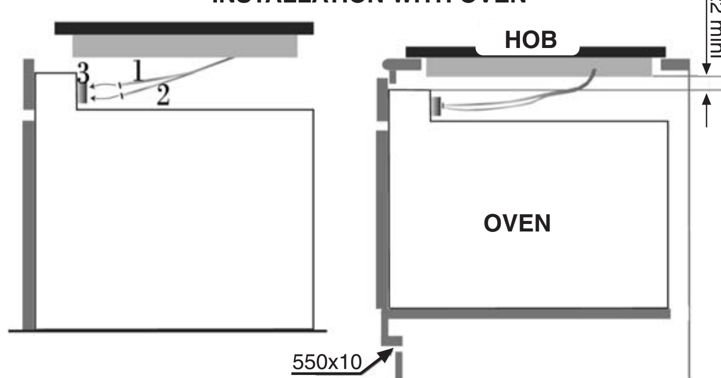
VITROCERAMIC HOB WITHOUT CONTROL KNOBS "PVS"

Connection to the electrical circuit, on the oven or glass ceramic hob, should be made via the oven. For this reason, it is important that the instructions given in the oven instructions booklet are followed carefully.

The ceramic hob without controls "PVS", has been developed to be used only in conjunction with specific separate control units or built in ovens with integral hob controls.
A detailed table (supplied with ovens with integral hob control or with independent control units) shows clearly how the hobs are to be connected to the specified units.
Under no circumstances must the hob be connected with any other control or oven not specified in the list.

To proceed with the connection, it is necessary to joint male connectors ❶ and ❷ of the hob with the "female" connectors ❸ of the oven or of the control panel.

INSTALLATION WITH OVEN



Built-in oven "apertures" : Refer to the instruction booklet concerned.

This connection can be made before or after the oven is screwed into place.

PRESENTATION

- **hilight zone** : a metallic conductor strip is spread uniformly over the whole surface unit. It is effective within 3 seconds and is suitable for steady, homogeneous and also sustained cooking.



The glass-ceramic hob benefits from greater heat output which is generated by the hilight cooking zones thereby accelerating the cooking process. Modifications to the design of the hob have not affected the capacity of the glass to withstand high temperatures, but they have improved controllability.
With the "Sprinter" facility, reduced cooking times of up to 15% can be achieved, depending upon the method of cooking and the type of saucepans being used.

- **halolight zone** : it is a combination of halogen (1/3) and hilight (2/3). The temperature rise of this surface unit is extremely rapid. It is suitable for frying meat, rapid boiling and intensive cooking where a hight temperature is required for a very short period of time.

- **Radiant zone** : it offers either rapid or slow rises in temperature and great stability in maintaining the required temperature. It is extremely precise and offers very good heat diffusion.

HOB COOKWARE ADVICE

Using good quality cookware is critical for setting the best performance from your hob.



- **Always use good quality cookware with perfectly flat and thick bases :** using this type of cookware will prevent hot spots that cause food to stick. Thick metal pots and pans will provide an even distribution of heat.
- **Ensure that the base of the pot or pan is dry :** when filling pans with liquid or using one that has been stored in the refrigerator, ensure that the base of the pan is completely dry before placing it on the hob. This will help to avoid staining the hob.
- **Use pans whose diameter is wide enough to completely cover the surface unit :** the size of the pan should be no smaller than the heating area. If it is slightly wider the energy will be used at its maximum efficiency.

THE CHOICE OF COOKWARE - The following information will help you to choose cookware which will give good performance.

Stainless Steel : *highly recommended.* Especially good with a sandwich clad base. The sandwich base combines the benefits of stainless steel (appearance, durability and stability) with the advantages of aluminium or copper (heat conduction, even heat distribution).

Aluminium : *heavy weight recommended.* Good conductivity. Aluminium residues sometimes appear as scratches on the hob, but can be removed if cleaned immediately.
Because of its low melting point, thin aluminium should not be used.

Cast Iron : *usable, but not recommended.* Poor performance. May scratch the surface.

Copper Bottom / stoneware: *heavy weight recommended.* Good performance, but copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the hob is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass hobs. An overheated copper pot will leave a residue that will permanently stain the hob.

Porcelain/enamel : Good perfomance only with a thiny smooth, flat base.

Glass-ceramic : *not recommended.* Poor performance. May scratch the surface.

HOW TO OPERATE THE GLASS CERAMIC HOB

• VITROCERAMIC HOB WITH CONTROL KNOBS "PVK"

- Locate the sign corresponding to the cooking zone that you need:
  Each surface unit is regulated by a control knob which provides access to any power levels.
- It is recommended that heat setting is at its highest until it has properly warmed up and then lower to the desired cooking setting.
- The residual heat indicator lights up when the heat zone temperature reaches 60°C and above. It will stay on, even if the unit is switched off, until the surface has cooled down. It will switch off when the temperature of the heat zone falls below 60°C.
- To switch off an heat zone, turn the corresponding knob back on the "0" setting.
- Positions : the examples below are intended as a guide. When you become familiar with using your hob you will be able to work out the settings which suit you best.

Positions		Some tips...
1	Very low	To keep a dish hot, melt butter and chocolate...
2	Low	Slow coocking, sauces, stews, rice pudding, poached eggs...
3	Moderately	Beans, frozen foods, fruit, boiling water...
4	Medium	Steamed apples, fresh vegetables, pasta, crepes, fish...
5	Higt	More intense coocking, omelettes, steaks...
6	Very higt	Steaks, chops, frying...

• VITROCERAMIC HOB WITHOUT CONTROL KNOBS "PVS"

HOW TO OPERATE THE HOB:
- **Locate the sign corresponding to the cooking zone that you need.**
- **Turn the control knob to the required cooking setting.** Initially we recommend that the heat zone be set at the highest position until such times as the contents of the saucepan have reached the required temperature, the heat can then be reduced to the required cooking setting.
- **The residual heat indicator light is illuminated when the hob surface temperature reaches 60 degrees or above.** It will remain on even if the hob is switched off and will only go out when the hob surface has cooled down.
- **To switch off the hob, turn the knob to "0".**

Warning : The extra large highlight zone, will depending upon the dimensions of the cookware and/or the quantity of food being cooked provide even higher levels of performance.

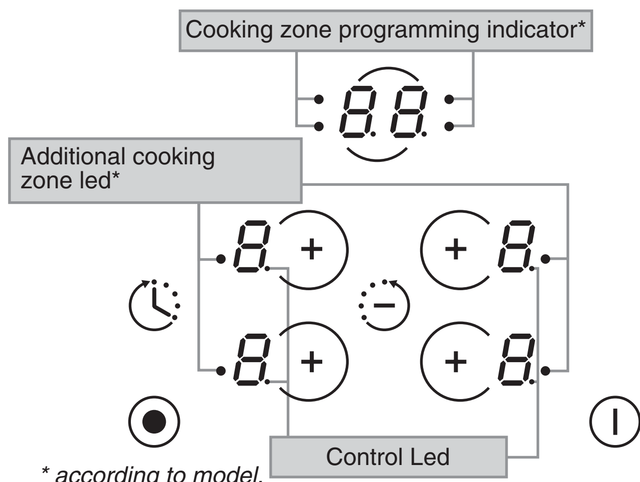
*** The oval heating zone consists of two heating areas, a circular area with a complementary oval shaped section.** Turn the control knob from 1 to 12 to regulate the circular area. To operate the oval section, simply turn the control knob to position 12 and then select a position from 1 to 12.

*** The heating area consists of two concentric zones.** The inner circle is activated when the knob is turned to any of the positions from 1 to 12.
The outer ring will only be activated when the control is turned beyond 12 up to a power of 2200 W.

Positions			Some Tips
1	1-2	Very Low	To keep a dish hot, melt butter and chocolate...
2	3-4	Low	Slow cooking, sauces, stews, rice pudding poached eggs...
3	5-6	Moderate	Beans, frozen foods, fruit, boiling water...
4	7-8	Medium	Steamed apples, fresh vegetables, pasta, crepes, fish...
5	9-10	High	More intense cooking, omelettes, steaks...
6	11-12	Very High	Steaks, chops, frying...

VITROCERAMIC HOB WITH SENSITIVES CONTROLS "PVD"

- **PRESENTATION TOUCH SENSITIVES CONTROLS**



* according to model.

• After powering up the hob, wait some seconds to activate the electronic controls.

- Press the button Ⓘ.
  Electronic control of the hob is activated. In each display zone the heat level 0 is displayed and the control LED blinks.
- After 20 seconds whithout use, the electronic control goes off and the starting operation has to be repeated.

• STARTING A COOKING ZONE

- Press the selection button of the required cooking zone. In the display zone, the control LED is on steady. It shows that the zone is live.
- Press the **-** or **+** button to select a heat level between 1 and 9. Hold down the **+** or **-** button and the heat level increases or decreases gradually.

The following examples are for information only. Personal experience should then let you adapt these settings to your taste and habits.

0	:	Off
1	:	)
2	:	) ..... Melting heat
3	:	Keeping hot
4	:	Heating up
5	:	Thawing, stewing, full cooking, low temperature cooking
6	:	Cooking without lid
7	:	Frying, meat browning and roasting
8	:	High temperature cooking and roasting, seizing
9	:	Frying, boiling large quantities of water.......

• STOPPING A COOKING ZONE

- Press the selection button of the required cooking zone.
- Press the **-** button to display heat level 0. Now the zone goes off, the indicator 0 goes off after 10 seconds.
- To stop rapidly, press the **-** and **+** buttons at the same time. The heat level automatically goes down to 0.
  The cooking zone goes off.

• GENERAL STOP

The cooking zones and the timer can be stopped at any moment by pressing the On-Off button.

• RESIDUAL HEAT INDICATOR

The control panel tells the user when the surface temperature of the cooking zones exceeds about 60°C, by the following displaying: H. When the temperature goes back below 60°C, the H display goes off.

For ending the cooking, we advise switching off the cooking zone and using the residual heat of the zone to finish cooking gently.

N.B. After a cut in the current, the residual heat indicator disappears completely, even if the surface temperature exceeds 60°C.

• OPERATING THE ADDITIONAL COOKING ZONE (TWO ZONES)

The cooking zone with two zones is fitted certain models. It can be either concentric or extendable.
It is active in totality when the cooking zone is in function ; the control led of the additional cooking is displayed.

To desactivate the additional cooking zone :
- Press on the additional cooking zone button ⦿. The corresponding control led for the additional cooking zone goes off when it is desactivated.

To re-activate the additional cooking zone :
- Press on the additional cooking zone button ⦿. The corresponding control led for the additional cooking zone is active.

• OPERATING THE ADDITIONAL COOKING ZONE (THREE ZONES)

The additional cooking zone is fitted only one model.
It is active in totality when the cooking zone is in function ; the two control leds of the additional cooking are displayed.

To desactivate the additional cooking zones :
- Press one time the additional cooking zone button ⦿. The corresponding control led for the external additional cooking zone goes off when it is desactivated.
- Press two times the additional cooking zone button ⦿. The corresponding control led for the central additional cooking zone goes off when it is desactivated.

To re-activate the additional cooking zones :
- Press on the additional cooking zone button, one or two times on the additional cooking zone button, according to the need.

• PROGRAMMING A COOKING ZONE

Every cooking zone can be programmed for a maximum time of 99 minutes.
- Start the required zone by following the previous instructions. The control LED near the heat level must be displayed, it shows that the zone is live.
- Press the Timer button.

The zone mark around the timer display shows the controlled zone.
- Press again on the timer button to select a time in minutes between 0 and 99 minutes or press on the "-" button to decrease the time between 60 minutes and 0.

➜the programmed time can be modified at any moment reactivating the cooking zone and then the timer button.

When the time is run, the cooking zone goes off automatically and an audible beep sounds for 1 minute, press the timer button to stop it.

➜the time can be used alone as reminder, it will ring at the end of the programmed time.

• LOCKING BUTTON OPERATION

The locking function prevents the children from starting the hob. It is also used for cleaning the control strip as the controls can be locked without the hob being on.

To lock the hob :
- Press the on/off button Ⓘ.
- Press simultaneously " **-** " button and " **+** " button of the front right zone (PVD 633/1 front left zone), and then press again on the " **+** " button of this zone. The hob is locked, the locking indicator " **L** " is displayed on all zones for 20 seconds.

To unlock the hob :
- Press the on/off button Ⓘ. The locking indicator " **L** " is displayed on all zones.
- Press simultaneously the " **-** " button and the " **+** " button of the front right zone (PVD 633/1 front left zone), and then press again on the " **-** " button of this zone.
  The hob is unlocked.

• FAST HEATER OPERATION

Starting the fast heater
- Press the on/off button Ⓘ.
- Start the required zone, press the " **+** " button to obtain position "**9**", release the button briefly and press again the " **+** " button ; the display alternates showing "**A**" "fast heater" and "**9**" heat level.
- If necessary reduce to the required heat position, the display alternates showing "A" "fast heater" and the new heat position.

Cooking position		Power released (%)		Time of fast heater (minutes)		Maximum operating time before automatic cut off*
0	:	0 %	:	0	:	0 H
1	:	3 %	:	1	:	6 H
2	:	6 %	:	3	:	6 H
3	:	11 %	:	5	:	5 H
4	:	16 %	:	6,5	:	5 H
5	:	19 %	:	8,5	:	4 H
6	:	32 %	:	2,5	:	1,5 H
7	:	45 %	:	3,5	:	1,5 H
8	:	65 %	:	4,5	:	1,5 H
9	:	100 %	:	0	:	1,5 H

E.g. 1800 W zone at position 6 = 32% of 1800 W power released
When the "Fast heater" is on, the zone supplies 1800 W power for 2.5 minutes, and adjusts to 576 W after this time.

* For increased safety, the cooking zones cut off automatically if they are left on too long. The cut off depends on the heat level used.

To desactivate the fast heater
- Switch on the cooking zone, press the " **-** " button to come back to a normal heat level, decrease to the heat level required or to " 0 " to stop the cooking zone.

CLEANING AND MAINTENANCE

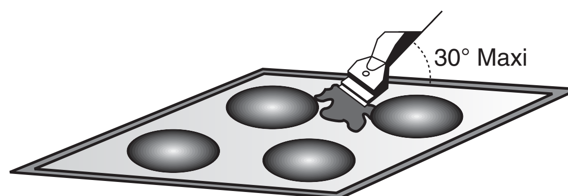
- *Before carrying out any maintenance work on the hob, allow it to cool down.*
- *Only products, (creams and scrapers) specifically designed for glass ceramic surfaces should be used. They are obtainable from hardware stores.*
- *Avoid spillages, as anything which falls on to the hob surface will quickly burn and will make cleaning more difficult.*
- *It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.*

MAINTENANCE:
- Place a few drops of the specialised cleaning product on the hob surface.
- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

If there are still some stubborn stains:
- Place a few more drops of specialised cleaning fluid on the surface.
- Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- Repeat the operation if necessary.

A FEW HINTS:
Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again. To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialised cleaning fluid. The control knobs can be removed for a complete cleaning. **However, you must care not to let any liquid go into the open zones, and then to push the knobs fully on fitting back.** The glass ceramic surface will withstand scraping from flat-bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving them from one zone to another.

NB:



Do not use a sponge which is too wet.
Never use a knife or a screwdriver.
A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.
Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.
Never use abrasive products or scouring powders.

- **The metal surround :** to safely clean the metal surround wash with soap and water, rinse, then dry with a soft cloth.

AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:
— that the plug is correctly inserted and fused;
If the fault cannot be identified switch off the appliance — do not tamper with it — call the Aftercare Service Centre. The appliance is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge at the Service Centre.

PROBLEM SOLVING

The cooking zones do not simmer or only fry gently
- Only use flat-bottomed pans. If light is visible between the pan and the hob, the zone is not transmitting heat correctly.
- The pan bottom should fully cover the diameter of the selected zone.

The cooking is too slow
- Unsuitable pans are being used. Only use flatbottomed utensils, that are heavy and have a diameter at least the same as the cooking zone.

Small scratches or abrasions on the hob's glass surface
- Incorrect cleaning or rough-bottomed pans are used; particles like grains of sand or salt get between the hob and the bottom of the pan. Refer to the "CLEANING" section; make sure that pan bottoms are clean before use and only use smooth bottomed pans. Scratches can be lessened only the cleaning is done correctly.

Metal marks
- Do not slide aluminium pans on the hob. Refer to the cleaning recommendations.
- You use the correct materials, but the stains persist. Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

Dark stains
- Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

Light surfaces on the hob
- Marks from an aluminium or copper pan, but also mineral, water or food deposits; they can be removed using the cream cleaner.

Caramelisation or melted plastic on the hob.
- Refer to the "CLEANING" section.

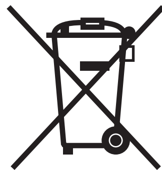
The hob does not operate or certain zones don't work
- The shunts are not positioned correctly on the terminal board. Have a check made that the connection is done in compliance with the recommendations.
- Hobs with sensitive controls: a big spill or object covers at least two buttons, for at least 10 seconds. Clean up the spill or remove the object.
- The control panel is locked. Unlock the hob.

The hob does not cut off.
- The control panel is locked. Unlock the hob.

The hob stops automatically
- A spill covers at least two buttons for more than 10 seconds; the hob switches to safety, and an audible beep sounds. Clean up the spill or remove the object.
- The cooking zones stop automatically if they are left on for too long. Refer to the section, "operating time".

Frequency of on/off operations for cooking zones
- The on-off cycles vary according to the required heat level:
- low level: short operating time,
- high level: long operating time.

"H" display, residual heat indicator, blinking.
- The electronic temperature is too high. A technician should verify the fitting in compliance with the recommendations.



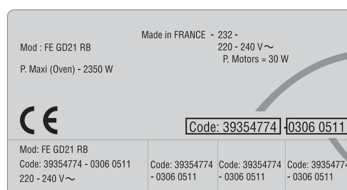
This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

SICHERHEITSHINWEISE - EINIGE EMPFEHLUNGEN

LESEN SIE DIE BEDIEUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, UM DEN GRÖßTMÖGLICHEN NUTZEN AUS IHREM GERÄT ZU ZIEHEN. Wir empfehlen Ihnen, die Installations- und Bedienungsanleitung für eine spätere Nutzung aufzubewahren. Notieren Sie auf diesem Heft VOR DER INSTALLATION die Seriennummer des Gerätes, die bei einem eventuellen späteren Einsatz des Kundendienstes nötig ist.

Matrikelschild:
(befindet sich auf der Unterseite des Gerätes)



Kode: ....
Seriennummer :..................

- Um das Risiko von Verbrennungen auszuschließen, halten Sie Kleinkinder fern, wenn das Gerät im Betrieb ist, auch nachdem die Kochstellen abgeschaltet wurden, solange die Restwärmeanzeige leuchtet.
- Wenn Sie mit Fett oder Öl kochen, achten Sie darauf, immer den Kochvorgang zu überwachen, da sich zu heißes Fett oder Öl leicht entzünden kann.
- Keine Alufolie oder Kunststoffbehälter auf die heiße Ceranoberfläche abstellen.
- Die Halogenkochzone des Ceranfeldes strahlt ein starkes Licht aus, vermeiden Sie daher, direkt in die Halogenkochzone zu schauen.
- Wir empfehlen Ihnen, das Ceranfeld nach jeder Benutzung zu reinigen, um eine Ansammlung von Verschmutzungen und Fettrückständen zu vermeiden. Sie würden sich bei jeder neuen Benutzung erhitzen und verkohlen und dabei störenden Rauch und unangenehme Ausdünstungen verbreiten. Außerdem stellen sie ein Brandrisiko dar.
- Ceranfelder mit Souft-Touch-Tasten, die Steuerplatine des Gerätes ist empfinlich. Achten Sie darauf, keine heißen Behälter darauf abzustellen.
- Niemals direkt auf dem Ceranfeld kochen. Benutzen Sie stets Kochgeschirr.
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer in die Mitte des Kochfelds.
- Benutzen Sie die Ceranoberfläche nicht als Schneidebrett oder Arbeitsfläche.
- Schieben Sie das Kochgeschirr nicht von Kochfeld zu Kochfeld: Das könnte Kratzer verursachen.
- Bewahren Sie keine schweren Gegenständen über dem Ceranfeld auf, sie könnten herunterfallen und das Ceranfeld beschädigen.
- Benutzen Sie die Ceranoberfläche nicht als Aufbewahrungsort für irgendwelche Gegenstände.
- Im unwahrscheinlichen Fall, daß auf der Kochfläche ein Riß auftreten sollte, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr zum Ceranfeld und setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung.

Spannung/Frequenz 230V / 50Hz		60 cm	75 cm	A / B
	Maße (B x T) in mm.	595x510	774x510	
	Einbaumaße **(AxB)**	560x490	PVD 742/1: 560x490 PVD 750/1E: 740x490	

PVS	Gesamtanschulußwert (W) 6500 1200 W, 2300 W, 1800 W, 1200 W **PVS 640**	Gesamtanschulußwert (W) 6200 1200 W, 2100 W, 1700 W, 1200 W **PVS 640 R**	Gesamtanschulußwert (W) 6400 1200 W, 1000 + 1200 W, 1800 W, 1200 W **PVS 641**	Gesamtanschulußwert (W) 7000 1200 W, 900 + 1500 W, 1000 + 1200 W, 1200 W **PVS 642**	
PVD	Gesamtanschulußwert (W) 5700 Hilight 1200 W, Hilight 1050 + 900 + 750 W, Hilight 1800 W **PVD 633/1**	Gesamtanschulußwert (W) 6500 Hilight 2300 W, Hilight 1200 W, Hilight 1200 W, Hilight 1800 W **PVD 640/1**	Gesamtanschulußwert (W) 7000 Hilight 1450 + 750 W, Hilight 1800 W, Hilight 1200 W, Hilight 1800 W **PVD 642/1**	Gesamtanschulußwert (W) 7100 Hilight 1800 W, Hilight 1500 + 900 W, Hilight 1100 + 600 W, Hilight 1200 W **PVD 647**	Gesamtanschulußwert (W) 7100 Halolight 2400 W, Hilight 1800 W, Hilight 1200 W, Hilight 1000 + 700 W **PVD 644/1**
PVK	Gesamtanschulußwert (W) 6600 2400 W, 1800 W, 1200 W, 1200 W **PVK 644**	Gesamtanschulußwert (W) 6500 2300 W, 1800 W, 1200 W, 1200 W **PVK 640**	Gesamtanschulußwert (W) 7600 Hilight 1450 + 750 W, Hilight 1500 + 900 W, Hilight 1800 W, Hilight 1200 W **PVD 742/1**	Gesamtanschulußwert (W) 7600 Hilight 1500 + 900 W, Hilight 1200 W, Hilight 1800 W, Hilight 1450 + 750 W **PVD 750/1 E**	

Alle Daten dienen der Information. Bemüht, die Qualität ihrer Produkte stets zu verbessern, behält sich der Fabrikant leichte Änderungen in Verbindung mit technischen Innovationen vor.

CE Ceranfelder gemäß den Bestimmungen 73/23/CEE et 89/336/CEE.

INSTALLATION

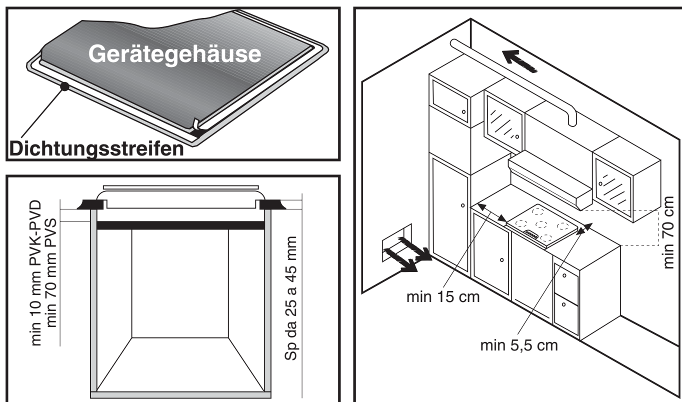
Der Einbau und die Installation eines Elektrogerätes sind Arbeiten, die mit besonderer Sorgfalt durchgeführt werden müssen. Eine nicht fachgerechte Installation kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und die Unversehrtheit des Benutzers gefährden. Es ist daher zwingend notwendig, die Installationsarbeiten einem qualifizierten Fachmann zu überlassen, der sie nach allen Regeln der Kunst und gemäß den geltenden Normen durchführen kann. Sollte der Endverbraucher trotz dieser dringenden Empfehlung die Installation selber vornehmen, lehnt der Fabrikant jede Verantwortung für technische Defekte am Gerät oder für eventuell resultierende Schäden an Personen oder Sachen ab.

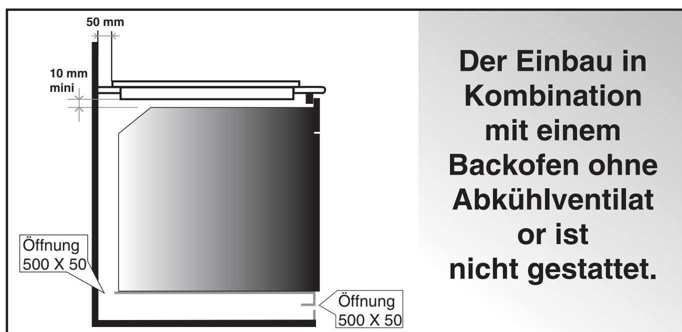
EINBAU

Das Möbel oder die Arbeitsplatte, in die das Ceranfeld eingebaut werden soll, so wie die Wände der angrenzenden Möbel, aus hitzebeständigem Material bestehen. Insbesondere bei Schränken aus Furnierholz müssen die verwendeten Klebstoffe hitzebeständig sein, um Verformungen und Entleimungen zu vermeiden.

Installation:

- Mit dem Ceranfeld wird einen Dichtungsstreifen mitgeliefert. Gehen Sie wie folgt vor:
- Drehen Sie das Gerät mit dem Glas nach unten um. **Schützen Sie dabei die Glasoberfläche.**
- Kleben Sie den Dichtungsstreifen rund um das Gerät.
- Achten Sie auf einen einwandfreien Sitz des Dichtungsstreifens, um das Durchsickerm von Feuchtigkeit in das untenstehende Möbel zu verhindern
- Der Abstand des Gerätes zu den angrenzenden Wänden muß mindestens 5 cm betragen.
- Falls das Gerät so eingebaut wird, daß unterhalb des Ceranfeldes ein zugängliches Möbelteil vorgesehen ist, muß unterhalb des Gerätegehäuses eine Zwischenplatte eingebaut werden, um das Risiko einer Verbrennung bzw. einer Beschädigung auszuschließen. Diese muß einen Abstand von mindestens 1 cm (7cm x PVS) vom Geräteboden haben.





HINWEISE

Achtung:

- Vor dem elektrischen Anschluß überprüfen Sie die auf dem Zähler angegebene Netzspannung, die Sicherung und die einwandfreie Erdung der Hausinstallation
- Der elektrische Anschluß ans Stromnetz erfolgt mit einem Stecker mit Erdung oder mittels einer Vorrichtung zur allpoligen Unterbrechung mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm.
- Das gelb-grüne Erdungskabel muß an die Klemmleiste des Gerätes einerseits und der Hausinstallation andererseits angeschlossen werden.
- Wir lehnen jegliche Verantwortung für Schäden oder deren Folgen ab, die aus der Benutzung eines nicht oder mangelhaft geerdeten Gerätes resultieren.
- Alle Eingriffe am Versorgungskabel sind ausschließlich durch den Werkskundendienst oder durch ähnlich qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen.

• Ceranfelder “PVK”

Das Gerät wird ohne Versorgungskabel geliefert, ist dafür jedoch mit einem Klemmenbrett ausgestattet, das es Ihnen ermöglicht, die richtige Verbindung für die jeweilige Netzspannung zu wählen.

• Anschluss an die Klemmen vom Klemmenbrett:

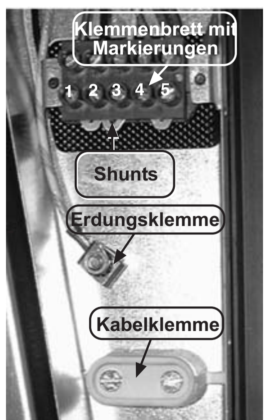
Um den Anschluss vorzunehmen, folgen Sie bitte den nachstehenden Anweisungen:

- Bevor Sie die Verbindung herstellen, stellen Sie sicher, dass das Gerät durch eine geeignete Sicherung geschützt ist, siehe Tabelle, und mit Kabeln mit ausreichendem Querschnitt ausgestattet ist, um eine normale Versorgung des Gerätes selber zu gewährleisten.
- Wählen Sie das Versorgungskabel gemäß der Hinweise in der Tabelle.
- Drehen Sie das Kochfeld um, so dass die Seite Glas gegen die Arbeitsfläche anliegt.

Sorgen Sie dafür, **dass das Glas ausreichend geschützt ist!**



- Entfernen Sie den mit zwei Schrauben auf der Frontseite versehenen Deckel unter den Kontrollknebeln.
- Führen Sie das Versorgungskabel in das Loch des Deckels und durch die Klemmen hindurch.
- Streifen Sie das Ende von jedem Leiter des Versorgungskabels um 10 mm ab, indem Sie von der erforderlichen Menge des Kabels für den Anschluss an das Klemmenbrett Rechnung tragen.



- Das Klemmenbrett bietet verschiedene Anschlussmöglichkeiten. Entsprechend den Installationsanweisungen und mit Hilfe der Shunts* befestigen Sie die Leiter wie in der nachstehenden Tabelle angegeben.

**** Die Shunts, die sich an jeder Klemme befinden,*** *ermöglichen* es, *eine Brücke zwischen zwei Phasen zu schlagen.*

Anmerkung: Sorgen Sie dafür, dass die Shunts nicht in das Loch fallen können.

- Wenn der Anschluss fertig ist, ziehen Sie die Kabelklammer wieder an und schrauben Sie den Deckel wieder anschrauben.

Für die Verbindung zum Klemmenbrett sollen Sie:
- die Markierungen 1, 2, 3, 4 und 5 beachten;
- die Schrauben anziehen;
- nicht vergessen. den Schutzleiter (Erdungsleiter) an die Erdungsklemme anzuschließen.

	Einphasig 220-240V~	Zweiphasig 220-240V2~	Zweiphasig 220-415V2N~	Dreiphasig 220-240V3~	Dreiphasig 380-415V3N~
SICHERUNG	20 A	20 A	20 A	20 A	16 A
KABEL-QUERS-CHNITT KABELTYP	3 G 2,5 mm^2 H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F	3 G 2,5 mm^2 H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F	4 G 2,5 mm^2 H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F	4 G 2,5 mm^2 H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F	5 G 1,5 mm^2 H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F
ANSCHLUß AN DAS KLEMMEN-BRETT	1 2 3 4 5 T PH N T	1 2 3 4 5 T PH PH T	1 2 3 4 5 T PH PH N T	1 2 3 4 5 T PH PH PH T	1 2 3 4 5 T PH PH PH N T
Shunt: Stellen Sie eine Brücke mit einem Shunt her	**PH Phase shunt 1-2 shunt 2-3 N Nulleiter shunt 4-5 T Erdung**	**PH Phase shunt 1-2 shunt 2-3 PH Phase shunt 4-5 T Erdung**	**PH Phase PH Phase shunt 2-3 N Nulleiter shunt 4-5 T Erdung**	**PH Phase shunt 1-2 PH Phase shunt 3-4 PH Phase 5 T Erdung**	**PH Phase PH Phase PH Phase N Nulleiter shunt 4-5 T Erdung**

• Ceranfelder “PVD”

Das Kochfeld ist mit einer Leitungsschnur versehen, die es ihm ermöglicht, nur an eine Stromversorgung mit einer Spannung von 220-240 V zwischen den Phasen oder zwischen Phase und Nullleiter angeschlossen zu sein.

Es ist jedenfalls möglich, das Kochfeld wie folgt anzuschließen:

- Drehstrom 220-240 V3~
- Drehstrom 380-415 V2N~

• Bevor Sie die Verbindung herstellen, stellen Sie sicher, dass das Gerät durch eine angemessene Sicherung geschützt - siehe hierzu die umseitige Tabelle - und mit Kabeln mit zu einer normalen Versorgung ausreichendem Querschnitt ausgestattet ist.

• Drehen Sie das Kochfeld so um, dass die Seite aus Glas auf der Arbeitsplatte aufliegt, wobei für einen geeigneten Schutz des Glases zu sorgen ist.

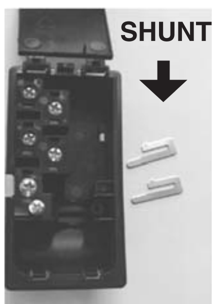
• Klappen Sie den Deckel unter Beachtung der nachstehenden Reihenfolge auf:



• Lösen Sie die Kabelschellen "1",
• Finden Sie die zwei Stifte, die an den Seiten angebracht sind;
• Legen Sie das Blatt eines Schraubenziehers vor je einen Stift "2" - "3", legen Sie es hinein und drücken Sie ein;
• Nehmen Sie den Deckel ab.

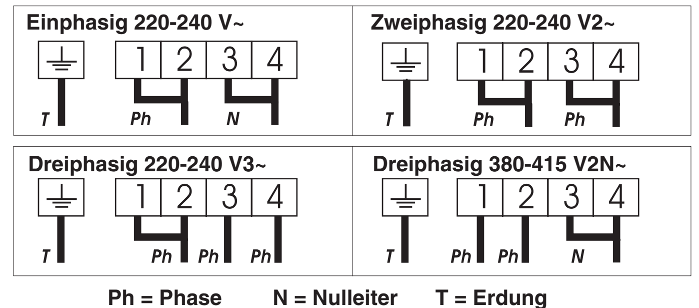
• Um das Netzkabel entfernen zu können
• ziehen Sie das Netzkabel heraus.Um das Netzkabel entfernen zu können
• Drehen Sie die Schrauben heraus, welche die Einheit mit den Shunt-Schienen und den Leitern des Netzkabels halten;
• ziehen Sie das Netzkabel heraus.

• Schritte zur Herstellung einer neuen Verbindung
- Wählen Sie das Netzkabel gemäß den Anweisungen in der umseitigen Tabelle.
- Führen Sie das Netzkabel durch die Kabelschelle hindurch;
- Isolieren Sie die Enden jedes Leiters auf eine Länge von 10 mm ab; dabei berücksichtigen Sie die erforderliche Länge des Netzkabels für den Anschluss an das Klemmbrett.



- Auf der Grundlage der nachstehenden Tabelle positionieren Sie die Shunt-Schienen, die Sie im dem vorherigen Arbeitsschritt aufgehoben haben, unter Beachtung der entsprechenden Markierungen auf dem Klemmbrett (die Shunt-Schienen ermöglichen es, eine Brücke zwischen zwei Klemmen herzustellen) und befestigen Sie die Leiter. Überprüfen Sie die Befestigung an den verschiedenen Klemmen.
- Schließen Sie den Deckel und schrauben Sie die Kabelschelle wieder auf.

	PVD 633/1	PVD 642/1 PVD 644/1 PVD 647 PVD 742/1 PVD 750/1 E	PVD 640/1
EINPHASIG oder ZWEIPHASIG 220-240 V~			
Sicherung	25 A	25 A	20 A
Kabel H05V2V2F	3X2.5 mm²	3X2.5 mm²	3X2.5 mm²
DREIPHASIG 220-240 V3~			
Sicherung	20 A	32 A	25 A
Kabel H05V2V2F	4X2.5 mm²	4X4 mm²	4X2.5 mm²
DREIPHASIG 380-415 V2N~			
Sicherung	25 A	25 A	20 A
Kabel H05V2V2F	4X2.5 mm²	4X2.5 mm²	4X2.5 mm²



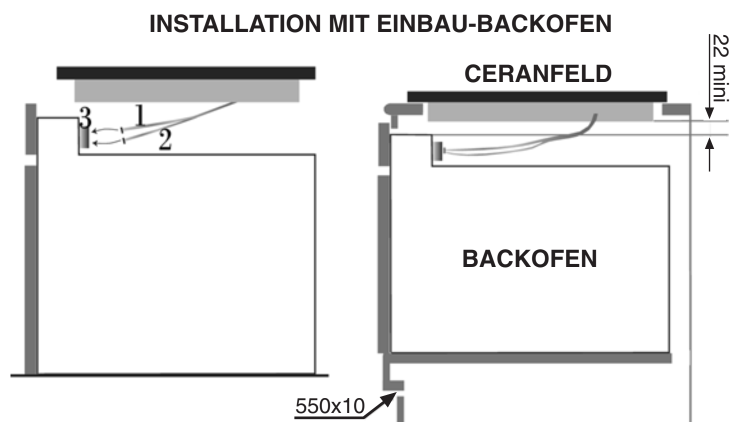
Ph = Phase N = Nulleiter T = Erdung

CERANFELDER OHNE BEDIENELEMENTE “PVS”

Der Anschluß ans Stromnetz des Backofens und des Ceranfeldes erfolgt über den Backofen. Deswegen ist es äußerst wichtig, die Installationsanweisungen für den Backofen zu beachten, die als Beiheft mit dem Backofen mitgeliefert werden.

Die Glaskeramikkochfelder PVS ohne Bedienelemente haben eine sehr spezifische Ausstattung.
Die Kochfelder können ausschließlich über einen geeigneten Herd oder eine geeignete Bedienblende betrieben werden. Die Verbindung der beiden Geräte ist auf einer detaillierten Übersicht beschrieben, die entweder mit dem Herd oder der Bedienblende mitgeliefert wird.
Es können ausschließlich Produkte, die aufgelistet sind, an das Kochfeld angeschlossen werden.
Um die Geräte miteinander anzuschließen, genügt es, den Kompaktstecker ➊ und ➋ des Ceranfeldes mit dem Kompaktstecker ➌des Backofens oder des Einbauschaltbretts zu verbinden.

INSTALLATION MIT EINBAU-BACKOFEN



Einbau-Backofen "Öffnung" : Bedienungs- und installationsanleitung ofen.

Die Verbindung des Ceranfeldes mit dem Backofen kann vor oder nach der Installation des Backofens erfolgen.

DARSTELLUNG

- **Hilight-Kochzone :** Er ist innerhalb 3 Sekunden betriebsbereit und ist für gleichbleibendes, homogenes, langes und intensives Schmoren vorgesehen.
  SPRINTER Das Glaskeramik-Kochfeld ermöglicht es, von der starken Hitze, die von dem hilight erzeugt wird, zu profitieren und somit den Kochprozess zu beschleunigen. Die strukturellen Änderungen beeinflussen in keiner Weise die Temperaturbeständigkeit des Glases und verbessern die Fähigkeit, die zugeführte Leistung zu kontrollieren. Durch das Prinzip des "Sprinter" erreicht man eine Reduzierung der Ankochzeit bis um 15% je nach Kochart und dem eingesetzten Kochgeschirr.

- **Halolight-Kochzone :** Es handelt sich dabei um eine Kombination von Halogen und Highlight. Geeignet zum Braten von Fleisch, schnelles Sieden und intensives Kochen, wenn hohe Temperaturen für kurze Zeit benötigt werden. Wir raten Ihnen, nicht direkt in das Halogenlicht hineinzuschauen.

- **Radiant-Kochzone :** Sie ermöglicht sowohl einen schnellen als auch einen langsamen Temperaturanstieg und bietet hohe Stabilität bei der Erhaltung der erforderlichen Temperatur. Sie zeichnet sich durch höchste Genauigkeit aus und gewährleistet eine optimale Wärmeverteilung.

WAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS

Die Benutzung von guten Kochgeschirr ist sehr wichtig, um beste Ergebnisse mit Ihrem Ceranfeld zu erzielen:



- **Benutzen Sie immer Kochgeschirr von guter Qualität mit gleichmäßig flachem Boden:** Der flache Boden verhindert vereinzelte heiße Stellen und somit das Anbrennen der Speisen. Dicke Metalltöpfe und Pfannen ermöglichen eine gleichmäßige Verteilung der Hitze.
- **Vergewissern Sie sich, daß der Boden Ihres Kochgeschirrs trocken ist:** Wenn Sie die Töpfe mit Flüssigkeit füllen, oder wenn Sie Kochgeschirr benutzen, das im Kühlschrank aufbewahrt wurde, vergewissern Sie sich, daß der Boden völlig trocken ist. Das ist eine notwendige Maßnahme, um Ihr Kochfeld nicht zu verschmutzen.
- **Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser groß genug ist, um das Kochfeld völlig abzudecken:** Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht kleiner als das Kochfeld sein. Wenn der Durchmesser etwas größer ist, wird die Energie der Kochstelle optimal genutzt.

Die nachfolgenden Informationen werden Ihnen bei der Auswahl des Kochgeschirrs mit guter Kochleistung helfen:

Rostfreier Edelstahl: *sehr empfehlenswert* Besonders gut durch den sogenannten “Sandwich-Boden”. Der Sandwich-Boden kombiniert die Vorteile des Edelstahls (Erscheinung, Haltbarkeit und Stabilität) mit denen von Aluminium oder Kupfer (Leitfähigkeit, gleichmäßige Hitzeverteilung).

Aluminium: *es wird schweres Aluminium empfohlen* Gute Leitfähigkeit. Manchmal bleiben Aluminiumrückstände in Form von Kratzern auf der Kochfläche zurück, aber sie können entfernt werden, wenn die Kochfläche sofort gereinigt wird. Dünnes Aluminium sollte nicht verwendet werden.

Glas-Keramik: *nicht empfehlenswert* Schlechte Leistung. Kann die Oberfläche verkratzen.

Kupferböden: *es wird schweres Kupfer empfohlen.* Gute Leistung, aber Kupfer könnte Rückstände in Form von Kratzern hinterlassen. Sie können jedoch entfernt werden, wenn die Kochfläche sofort gereinigt wird. Lassen Sie dieses Geschirr nie ohne Inhalt auf dem Herd. Überhitztes Metall kann auf dem Glas verschmelzen. Ein überhitzter Kupfertopf hinterläßt nicht mehr zu entfernenden Rückstände auf der Ceranfläche.

Porzellan/ Email: *gute Ergebnisse.*
Gute Ergebnisse werden nur mit dünnen, flachen, glatten Böden erzielt.

CERANFELDER MIT SCHALTKNÖPFEN - "PVK"

- Wählen Sie den Schalter, der die gewünschte Kochzone ansteuert
- Wir empfehlen, mit der höchsten Temperatur anzufangen und erst, nachdem die Kochzone sich ausreichend aufgeheizt hat, die Temperatur herabzusetzen bzw. auf den gewünschten Wert einzustellen.
- Jeder Bereich ist mit einer am Kochfeld befindlichen Restwärmeanzeige verbunden.Sie leuchtet auf, wenn die Temperatur der Kochzone die 60°C-Grenze erreicht oder sogar überschreitet. Sie bleibt an, selbst an, selbst, wenn die Einheit ausgeschaltet wird, und zwar solange, bis die Oberfläche sich abgekühlt hat.
- Um einen Wärmebereich abzuschalten, drehen Sie den entsprechenden Steuerungsknebel auf Position "O".
- **Die verschiedenen Positionen** entsprechen in etwa den untenstehenden Leistungen.

Positionen		Einige Tipps
1	Sehr niedrig	Um einen Teller warm zu halten, lassen Sie Butter und Schokolade zerlassen...
2	Niedrig	Langsames Schmoren, für Soßen, Schmorgerichte, Reispudding, pochierte Eier...
3	Mäßig	Bohnen Gefrorenes, Obst, Kochen von Wasser...
4	Mittel	Geschmorte Äpfel, frisches Gemüse, Pasta, Crêpes, Fisch
5	Hoch	Intensiveres Kochen, Pfannkuchen, Steaks...
6	Sehr hoch	Steaks, Koteletten, Frittiertes...

CERANFELDER OHNE BEDIENELEMENTE “PVS”

EINSTELLUNG :

- ***Suchen Sie sich das Zeichen, das Ihr gewünschtes Kochfeld anzeigt.***
- ***Drehen Sie den Kontrollknebel, bis die gewünschte Kochposition eingestellt ist.***
  Wir empfehlen, die Pfanne bei hoher Temperatur richtig anzuheizen und sie dann auf die gewünschte Temperatur zurückzudrehen.
- ***Die Restwärmeanzeige leuchtet auf, wenn die Temperatur 60°C oder mehr beträgt.***
  Sie wird auch weiterhin Resthitze anzeigen, selbst wenn das Kochfeld abgeschaltet wurde, solange, bis das Kochfeld genügend abgekühlht ist. Sie schaltet sich ab, wenn die Temperatur unter 60°C gefallen ist.
- **Um die Kochzone auszuschalten,** drehen Sie den Knopf auf Position"0".

Dei erweiterbaren Kochzonen ermöglichen bei größeren Töpfen oder größeren Mengen von Speisen eine bessere Garleistung dank der zuschaltbaren runden bzw. ovalen Kochfläche.

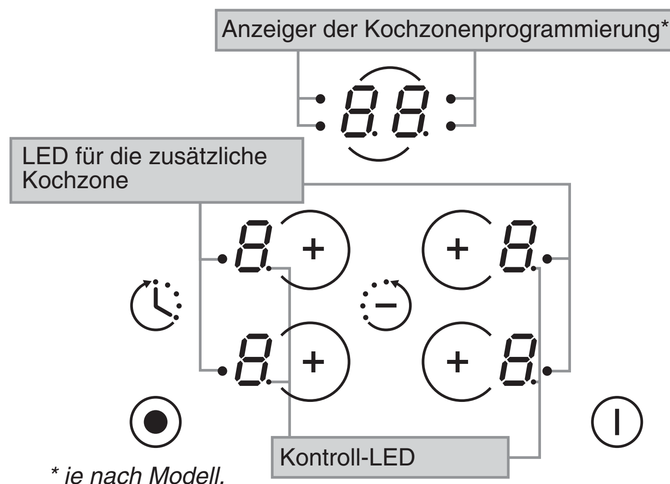
* **Die Bräterzone besteht aus einer runden und einer ovalen Fläche, die zusammen zu einer Bräterzone geschaltet werden können.**
Die runde Zone wird durch Drehen des Knopfes von der Position 1 bis 12 eingestellt. Zur Einstellung der Bräterzone, 2400 W, drehen Sie den Kontrollknebel von der Position 12 bis zum Stop und wählen Sie dann die gewünschte Hitzeleistung durch Einstellung von Position 1 bis 12.

* **2 Zonen Feld : Das ist eine Zweikreis-Zone und besteht aus einer inneren, runden Fläche und einer äußeren, ringförmigen Fläche.**
Die innere Kochfläche wird durch Drehen des entsprechenden Kontrollknebeln von 1 bis 12 eingestellt. Zum Zuschalten der äußeren Ringzone (Gesamtleistung 2200 W) drehen Sie den Kontrollknebel über die Position 12 hinaus und stellen Sie dann die gewünschte Leistung ein.

Einstellung			
1	1-2	Sehr langsam	Warmhalten von Geschirr, Schmelzen von Butter und Schokolade usw
2	3-4	Langsam	Langsames Kochen, Bechamel, Eintöpfe, Milchreis, pochierte Eier usw
3	5-6	Normal	Trockene Bohnen, Tiefgefrorenes, Obst, Kochendes Wasser...
4	7-8	Mittel	Gedünstete Apfel, frisches gemüse Pasta, Crêpes, Fisch
5	9-10	Hoch	Intensives langsames Kochen, Omeletts, Steaks...
6	11-12	Sehr hoch	Steaks, Kotelettes, Braten....

CERANFENDER MIT SOFT-TOUCH-TASTEN - "PVD"

- **STEUERUNGSFELDS**



** je nach Modell.*

• Nachdem Sie das Ceranfeld eingeschaltet haben, warten Sie einige Sekunden, um die elektronische Steuerung su aktivieren.

- Drücken Sie die Taste (I). Nun ist die elektronische Steuerung des Gerätes aktiviert. Für jede Kochzone erscheint die Hitzeleistung "0" und die Leuchtanzeige der Steuerung blinkt.
- Wenn Sie 20 Sekunden lang nichts unternehmen, schaltet sich die elektronische Steuerung ab und Sie müssen den Einschaltvorgang wiederholen.

• KOCHSTELLE EINSCHALTEN

- Drücken Sie die Wahltaste der gewünschten Kochzone. Die Leuchtanzeige der Steuerung bleibt an und zeigt somit, daß die Kochzone aktiv ist.
- Drücken Sie die Taste "**+**" oder "**-**" um eine Leistung zwischen **1** und **9** zu wählen. Wenn Sie die Taste "**+**" oder "**-**" gedrückt halten, erhöhen bzw. vermindern Sie die eingestellte Leistung.

Die nachfolgenden Beispiele dienen zu Ihrer Information. Die persönliche Erfahrung wird Ihnen ermöglichen, die vorgeschlagenen Einstellungen Ihren Bedürfnissen und Ihrem Geschmack anzupassen.

0	:	Aus
1	:	)
2	:	) ...Schmelzen
3	:	Warmhalten
4	:	Aufwärmen
5	:	Auftauen, schmoren, garen bei niedriger Temperatur
6	:	Garen ohne Deckel
7	:	Anbraten, Rösten, Fleischbraten
8	:	Garen und braten bei hoher Temperatur, backen
9	:	Fritieren, Wasser zum Kochen bringen ....

• KOCHSTELLE ABSCHALTEN

- Die Kochstelle muß aktiv sein. Die Leuchtanzeige für die Steuerung im Einstellungsfeld muß leuchten. Sollte das nicht er Fall sein, wählen sie erneut die gewünschte Kochzone.
- Drücken Sie die Taste "**-**" bis die Leistung "0" erscheint. Die Kochzone schaltet sich augenblicklich ab. Nach 10 Sekunden erscheint die Anzeige "0".
- Um schnell abzuschalten, drücken Sie gleichzeitig die Tasten "**+**" und "**-**". Die Leistung geht sofort auf "0" zurück und die Kochzone schaltet sich ab.

• CERANFELD ABSCHALTEN

Es ist möglich, die Funktion der Kochzonen und des Minutenzählers durch Drücken der Taste ON-OFF jederzeit abzuschalten.



• RESTWÄRMEANZEIGE

Um anzuzeigen, daß die Temperatur der Kochstellenoberfläche über 60°C beträgt, erscheint im Steuerungsfeld die Anzeige: "H".
Wir empfehlen, gegen Ende der Garzeit die Kochzone abzuschalten und die Restwärme auszunutzen, um den Garvorgang schonend zu Ende zu bringen.
Wenn die Temperatur unter 60°C gefallen ist, erlischt die Anzeige "H".
HINWEIS: nach einem eventuellen Stromausfall bleibt die Restwärmeanzeige ausgeschaltet, selbst wenn die Temperatur der Glasoberfläche über 60°C beträgt.

• STEUERUNG DER ZUSÄTZLICHEN KOCHZONE (ZWEI ZONEN)

Mit der Kochzone mit zwei Bereichen sind einige Modelle ausgestattet. Sie kann entweder eine konzentrische Zweikreiszone oder eine Erweiterung zur Bräterzone sein.
Sie ist vollständig aktiv, wenn die Kochzone in Betrieb ist; die Kontroll-LED für die zusätzliche Kochzone ist angezeigt.
Um die zusätzliche Kochzone zu deaktivieren:
- Drücken Sie die Taste für die zusätzliche Kochzone (●). Die e ntsprechende Kontroll-LED für die zusätzliche Kochzone geht aus, wenn sie abgeschaltet ist.

Um die zusätzliche Kochzone wieder einzuschalten:
- Drücken Sie die Taste für die zusätzliche Kochzone (●). Die entsprechende Kontroll-LED für die zusätzliche Kochzone ist eingeschaltet.

• STEUERUNG DER ZUSÄTZLICHEN KOCHZONE (DREI ZONEN)

Mit der Kochzone mit drei Bereichen ist nur ein Modell ausgestattet. Sie ist vollständig aktiv, wenn die Kochzone in Betrieb ist; die Kontroll-LEDs für die zusätzliche Kochzone sind angezeigt.
Um die zusätzlichen Kochzonen zu deaktivieren:
- Drücken Sie einmal die Taste für die zusätzliche Kochzone (●). Die entsprechende Kontroll-LED für die externe zusätzliche Kochzone geht aus, wenn sie abgeschaltet ist.
- Drücken Sie zweimal die Taste für die zusätzliche Kochzone (●). Die entsprechende Kontroll-LED für die zentrale zusätzliche Kochzone geht aus, wenn sie abgeschaltet ist.

Um die zusätzlichen Kochzonen wieder einzuschalten:
- Gehen Sie wie bei der Steueung der zusätzlichen Kochzone mit zwei Bereichen vor, drücken Sie dabei je nach Bedarf einmal oder zweimal die Taste für die zusätzliche Kochzone.

• PROGRAMMIERUNG EINER KOCHSTELLE

Jede Kochzone ist für eine maximale Dauer von 99 Minuten programmierbar.
- Drücken Sie den Ein/Aus-Druckknopf.
  Nun ist die elektronische Steuerung des Gerätes aktiviert. Für jede Kochzone erscheint die Hitzeleistung "0" und die Leuchtanzeige der Steuerung blinkt.
- Wählen Sie eine Leistung zwischen 1 und 9.
- Drücken Sie die Taste "Minutenzähler" .

Die Anzeige der Kochstelle um das Einstellungsfeld des Minutenzählers weist auf die gesteuerte Kochzone hin.
- Drücken Sie wieder die Taste "Minutenzähler", um eine Zeit zwischen 0 und 99 Minuten auszuwählen oder drücken Sie den Druckknopf "-", um die Zeit zwischen 60 und 0 Minuten herabzusetzen.

➜die eingestellte Zeit kann jederzeit verändert werden. Drücken Sie die Wahltaste für den Minutenzähler, die Leuchtdiode des Minutenzählers muß leuchten.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch ab und es ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie irgendeine Taste, um es zu unterbrechen.

➜Der Minutenzähler kann auch einzeln als Eieruhr benutzt werden. Am Ende der Zeit ertönt ein Klingelzeichen.

• TASTE SPERREN (KINDERSICHERUNG)

Die Taste Sperren verhindert das ungewollte Einschalten der Kochzonen. Sie ist ebenfalls nützlich während der Reinigung des Gerätes, da man die Steuerungstasten blockieren kann, auch wenn das Ceranfeld nicht in Betrieb ist.

Um das Kochfeld zu sperren:
- Drücken Sie den Ein/Aus-Druckknopf (I).
- Drücken Sie gleichzeitig die Druckknöpfe "**-**" und "**+**" von der Kochzone vorne rechts (PVD 633/1 Vorne Links), dann drücken Sie noch einmal den Druckknopf "**+**" von dieser Zone.

*Somit ist das Kochfeld verriegelt; der entsprechende Anzeiger "**L**" für alle Kochzonen leuchtet für 20 Sekunden auf.*

Um das Kochfeld zu entsperren:
- Drücken Sie den Ein/Aus-Druckknopf ⓘ. Der entsprechende Anzeiger "**L**" für alle Kochzonen leuchtet auf.
- Drücken Sie gleichzeitig die Druckknöpfe "**-**" und "**+**" von der Kochzone vorne rechts (PVD 633/1 Vorne Links), dann drücken Sie noch einmal den Druckknopf "**-**" von dieser Zone.

Das Kochfeld ist jetzt entsperrt.

• LEISTUNGSVERSTÄRKER

Alle Kochzonen des Ceranfelds sind mit einem Leistungsverstärker ausgestattet, der bei Bedarf einen schnelleren Temperaturanstieg der Kochzonen ermöglicht.

Leistungsverstärker einschalten:
- Schalten Sie die gewünschte Kochzone ein, drücken Sie die Taste "**+**" bis zur Position "**9**", lassen Sie kurz los und drücken Sie erneut die Taste "**+**". Die Anzeige zeigt adwechselnd "**A**" "Leistungsverstärker" und "**9**" Hitzeleistung.
- Wenn nötig, reduzieren Sie die Hitzeposition, das Display zeigt abwechselnd "**A**" "Leistungsverstärker" und die neue Hitzeposition an.

Kochposition	Entwickelte Leistung (%)	Beschleunigungszeit Leistungsverstärkers (in Minuten)	Maximale Betriebsdauer vor automatischer Abschaltung*
0	0 %	0	0 H
1	3 %	1	6 H
2	6 %	3	6 H
3	11 %	5	5 H
4	16 %	6,5	5 H
5	19 %	8,5	4 H
6	32 %	2,5	1,5 H
7	45 %	3,5	1,5 H
8	65 %	4,5	1,5 H
9	100 %	0	1,5 H

BEISPIEL: eine Kochzone mit 1800 W Leistung ist auf Pos. 6 eingestellt: entwickelte Leistung: 32% von 1800 W
Wenn die Funktion "Leistungsverstärker" eingeschaltet ist, liefert die Kochzone die volle Leistung von 1800 W während 2,5 Minuten und schaltet erst nach dieser Zeit auf 576 W herunter.
* Die Kochzonen schalten sich nach einer bestimmten Zeit automatisch ab, wenn sie zu lange in Betrieb bleiben. Diese Zeit hängt von der eingestellten Leistung ab.

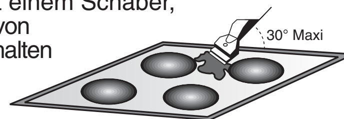
Um den Leistungsverstärker zu deaktivieren:
- Schalten Sie die Kochzone ein, drücken Sie die Taste "**-**", um zu einer normalen Hitzeleistung zurückzukehren, schalten Sie herunter auf die erforderliche Hitzeleistung oder auf "0", um die Kochzone abzuschalten.

REINIGUNG UND PFLEGE DES CERANFELDES

- Vor der Reinigung der Glaskeramikoberfläche warten Sie bitte ab, bis diese vollständig abgekühlt ist.
- Benutzen Sie ausschließlich speifische Reinigungsmittel für Ceranoberflächen, wie z.B. Reinigungscremen und Schaber. Nehmen Sie handelsübliche Produkte, die leicht auf dem Markt zu finden sind.
- Vermeiden Sie das Überlaufen von Speisen auf die Glasoberfläche. Diese verkohlen schnell während des Kochvorgangs und erschweren die Reinigung.
- Halten Sie alles, was schnell schmelzen kann, wie Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie aber auch Zucker und stark zuckerhaltige Produkte, von der Glasoberfläche fern.

PFLEGE :
- Beträufeln Sie die Ceranoberfläche mit einigen Tropfen eines spezifischen Reinigungsmittel für Ceranfelder,
- Wischen Sie die Flecken mit einem weichen Tuch oder mit leicht befeuchtetem Küchenpapier ab,
- Trocknen Sie die Oberfläche mit einem wechen Tuch oder mit Küchenpapier ab.

Sollten noch hartnäckige Flecken vorhanden sein:
- Beträufeln Sie die Oberfläche erneut mit dem Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie die Flecken mit einem Schaber, wobei dieser in einem Winkel von ca. 30° zur Ceranoberfläche gehalten werden soll.



- Trocknen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch oder mit Küchenpapier ab.
- Wiederholen Sie den Vorgang falls notwendig.

EINIGE EMPFEHLUNGEN: Durch häufiges Reinigen bildet sich eine Schutzschicht, die Abnutzung und Kratzern vorbeugt. Vergewissern Sie sich, daß die Ceranoberfläche sauber ist, bevor Sie das Ceranfeld erneut benutzen.
Um Kalk- und Wasserflecken zu entfernen, benutzen Sie einige Tropfen Essig oder Zitronensaft. Trocknen Sie mit Küchenkrepp gut ab. Wischen Sie schließlich mit einigen Tropfen eines spezifischen Reinigungsmittel ab.
Die Ceranoberfläche kann die Reibung von flachen Geschirrböden zwar gut aushalten, es ist jedoch empfehlenswert, Töpfe und Pfannen anzuheben, um sie zu verschieben. Beim Ceranfeld mit Schaltknöpfen können Sie zwecks einer gründlicheren Reinigung die Schaltknöpfe ausbauen, indem Sie sie nach oben ziehen. Bitte benutzen Sie zum Reinigen nur eine Seifenlauge und trocknen sie gut ab, bevor Sie die Schaltknöpfe wieder einsetzen. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Löcher eindringt, und dass die Kontrollknebel wieder korrekt sitzen.

ACHTUNG:
- Vermeiden Sie den Gebrauch eines zu nassen Schwammes.
- Benutzen Sie niemals Werkzeuge aus Stahl wie Messer oder Schraubenzieher.
- Die Benutzung eines Schabers mit Rasierklinge kann die Oberfläche nicht beschädigen, wenn ein Neigungswinkel von 30° zwischen Schaber und Oberfläche eingehalten wird.
- Lassen Sie bitte den Schaber mit Klinge nicht in Reichweite von Kindern.
- Benutzen Sie keine ätzenden Mittel oder Stahlwolle zur Reinigung der Ceranoberfläche.

• Reinigung des Bedienfeldes:
Um das Bedienfeld Ihres Ceranfeldes zu reinigen, ohne es zu beschädigen, benutzen Sie Seifenwasser, wischen Sie ab und trocknen Sie mit einem weichen Tuch.

TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte Ihr ceranfeldes einmal nicht richtig funktionieren, prüfen Sie zuerst, ob die Stromversorgung gewährleistet ist. Ist die Uhrsache der Fehlfunktion nicht ausfindig zu machen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst unter Angabe des Modells und der Seriennummer, die auf dem Typenschild angegeben sind. Auf Ihr Gerät gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Bewahren Sie Ihre Kaufrechnung sorgfältig auf und legen Sie sie bei Bedarf als Garantienachweis dem Kundendienst vor. Die Garantiebedingungen sind im beigefügten Serviceheft angegeben.

PROBLEM LÖSUNGEN

Die Kochzonen halten keine konstante Kochtemperatur oder das Anbraten geht nicht schnell genug

- Sie sollten Kochgeschirr mit absolut flachem Boden verwenden. Wenn Licht zwischen dem Boden des Kochgeschirrs und dem Kochfeld durchdringt, wird die Hitze nicht richtig weitergeleitet.
- Der Boden des Kochgeschirrs muß den Durchmesser der Kochfläche völlig bedecken.

Die Speisen kochen zu langsam

- Das falsche Kochgeschirr wurde ausgesucht. Wählen Sie ziemlich schweres Geschirr mit flachem Boden, dessen Durchmesser mindestens dem Durchmesser der Kochfläche entspricht.

Leichte Kratzer oder Abreibungen erscheinen auf dem Glas Ihres Ceranfeldes.

- Es wurden die falschen Reinigungsmethoden angewendet, Kochgeschirr mit rauem Boden wurde benutzt oder raue Gegenstände wie Salz oder Sand befanden sich zwischen Kochtopf und Ceranfeld. Verwenden Sie die empfohlenen Reinigungsmethoden, vergewissern Sie sich, daß die Böden Ihrer Kochtöpfe und das Kochgeschirr sauber sind und achten Sie auf glatte Böden. Kleine Kratzer sind nicht mehr zu entfernen, aber sie werden im Laufe der Zeit mit einer guten Reinigung weniger sichtbar.

Metallrückstände:

- Schieben Sie Aluminiumtöpfe nicht über die Kochflächen. Verwenden Sie die empfohlenen Reinigungsmethoden.
- Die falschen Reinigungsmittel/Gegenstände wurden verwendet, die Flecken bleiben auf der Oberfläche. Verwenden Sie den Schaber mit der Rasierklinge und die empfohlen Reinigungs-methode.

Dunkle Flecken

- Verwenden Sie den Schaber mit der Rasierklinge und die empfohlene Reinigungsmethode.

Helle Verfärbungen auf demì Ceranfeld

- Rückstände von Aluminium- oder Kupferpfannen, sowie Mineralablagerungen durch Wasser oder Lebensmittel können mit der Reinigungscreme entfernt werden.

Geschmolzener Zucker oder Plastik

- Lesen Sie den Abschnitt zur Reinigung und Pflege des Ceranfeldes.

Das Ceranfeld arbeitet nicht oder bestimmte Kochstellen funktionieren nicht.

- Die Shunts sind auf dem Klemmenbrett falsch angeordnet. Überprüfen Sie den Anschluß auf seine Übereinstimmung mit dem Anweisungen .
- Größere Überlaufreste oder ein Gegenstand bedecken mindestens 2 Tasten für mehr als 10 Sekunden. Reinigen Sie die Oberfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
- Das Bedienfeld ist durch die Sperrfunktion blockiert. Entsperren Sie das Kochfeld.

Das Ceranfeld läßt sich nicht ausschalten.

- Das Bedienfeld ist durch die Sperrfunktion blockiert. Entsperren Sie das Kochfeld.

Das Ceranfeld schaltet sich automatisch ab

- Größere Überlaufreste oder ein Gegenstand bedecken mindestens 2 Tasten für mehr als 10 Sekunden. Das Ceranfeld schaltet auf Sicherheitsbetrieb um und ein akustisches Signal ertönt, solange die Tasten bedeckt bleiben. Reinigen Sie die Oberfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
- Die Kochflächen schalten sich nach einer gewissen Zeit automatisch ab, wenn sie für längere Zeit in Betrieb sind. Siehe Kapitel “Leistungsverstärker” unter dem Punkt über die “maximale Funktionsdauer”.

Ein- und Abschaltphasen der Kochzonen

- Die Ein- und Abschaltphasen der Kochstellen variieren je nach der eingestellten Leistungsstufe
  - niedrige Leistung: kurze Einschaltphasen,
  - hohe Leistung: lange Einschaltphasen.

Die Aufschrift “H” in der Restwärmeanzeige blinkt.

- Die Temperatur des elektronischen Moduls ist zu hoch. Lassen Sie durch einen Fachmann überprüfen, ob der Einbau nach den Anweisungen.

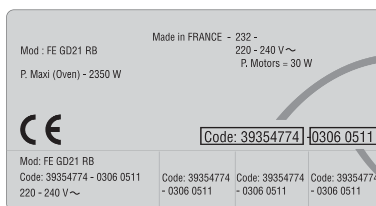


Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten. Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.
Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

INSTRUCCIONES GENERALES

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA SACAR TODO EL PARTIDO DE SU ENCIMERA.
Le recomendamos conserve el manual de instalación y uso para poder consultarlo en el futuro, y anote más abajo, antes de la instalación de la encimera, el número de serie del aparato por si requiere la intervención del Servicio de Asistencia Técnica.

Placa de características
(está bajo el cajón inferior de la encimera)



Código de producto:..............
N. de serie:............................

- Durante el funcionamiento o tras haber apagado un quemador, y mientras el indicador de calor residual permanezca encendido, se recomienda encarecidamente mantener a los niños alejados de la placa para evitar riesgos de quemaduras graves.
- Cuando cocine con grasas o aceite, no deje la cocción sin vigilancia pues las grasas o el aceite sobrecalentados pueden inflamarse con rapidez.
- Nunca deje sobre las superficies calientes hojas de papel de aluminio ni recipientes de plástico.
- El quemador halógeno de la encimera vitrocerámica emite una luz fuerte: nunca mire fijamente las lámparas de este quemador.
- Después de cada utilización es necesario limpiar ligeramente la encimera para evitar la acumulación de suciedad y grasas. Éstas, a cada nuevo uso, se irían requemando hasta carbonizarse, lo que desprende humo y olores desagradables además de suponer un riesgo de incendio.
- La zona de mandos de la encimera es delicada, así que nunca deje sobre la misma recipientes calientes.
- Nunca cocine directamente sobre la encimera: utilice recipientes.
- Coloque siempre el recipiente bien centrado sobre el quemador a utilizar.
- Nunca utilice la superficie de la encimera para cortar alimentos o como mesa de trabajo.
- Nunca deslice los recipientes sobre la encimera: podría rayar su superficie.
- Nunca deje objetos pesados por encima de la encimera, pues podrían caerse y dañarla.
- No deposite nunca sobre la encimera ningún objeto, sea el que sea.
- En el improbable caso de que aparezca una fisura en el cristal, desenchufe inmediatamente el aparato de la red y diríjase directamente al Servicio de Asistencia Técnica.

Tensión/ Frecuencia 230V / 50Hz		60 cm	75 cm	A / B
	Dimensión producto (l x p) mm.	595x510	774x510	
	Dimensión de empotramiento **(AxB)**	560x490	PVD 742/1: 560x490 PVD 750/1E: 740x490	

Gama	Modelo	Potencia eléctrica instalada	Zonas
PVS	PVS 640	6500 W	1200 W, 2300 W, 1800 W, 1200 W
PVS	PVS 640 R	6200 W	1200 W, 2100 W, 1700 W, 1200 W
PVS	PVS 641	6400 W	1200 W, 1000 + 1200 W, 1800 W, 1200 W
PVS	PVS 642	7000 W	1200 W, 900 + 1500 W, 1000 + 1200 W, 1200 W
PVD	PVD 633/1	5700 W	Hilight 1200 W, Hilight 1050 + 900 + 750 W, Hilight 1800 W
PVD	PVD 640/1	6500 W	Hilight 2300 W, Hilight 1200 W, Hilight 1200 W, Hilight 1800 W
PVD	PVD 642/1	7000 W	Hilight 1450 + 750 W, Hilight 1800 W, Hilight 1200 W, Hilight 1800 W
PVD	PVD 647	7100 W	Hilight 1800 W, Hilight 1500 + 900 W, Hilight 1100 + 600 W, Hilight 1200 W
PVD	PVD 644/1	7100 W	Halolight 2400 W, Hilight 1800 W, Hilight 1200 W, Hilight 1000 + 700 W
PVK	PVK 644	6600 W	2400 W, 1800 W, 1200 W, 1200 W
PVK	PVK 640	6500 W	2300 W, 1800 W, 1200 W, 1200 W
PVK	PVD 742/1	7600 W	Hilight 1450 + 750 W, Hilight 1500 + 900 W, Hilight 1800 W, Hilight 1200 W
PVK	PVD 750/1 E	7600 W	Hilight 1500 + 900 W, Hilight 1200 W, Hilight 1800 W, Hilight 1450 + 750 W

Todas las características se dan a título meramente indicativo. A causa de su intención de mejorar constantemente la calidad de su producción, el Fabricante se reserva el derecho de aportar a sus aparatos modificaciones fruto de la evolución técnica, respetando siempre las condiciones establecidas en el Código del Consumo.

CE Las encimeras vitrocerámicas cumplen los requisitos exigidos por las directivas 73/23/CEE y 89/336/CEE.

INSTALACIÓN

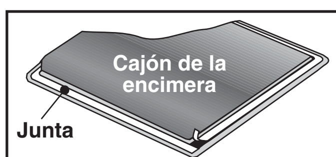
La instalación funcional de electrodomésticos en su entorno es una operación delicada que, de no efectuarse correctamente, puede tener graves consecuencias para la seguridad de los usuarios. En estas circunstancias, es imprescindible confiar esta tarea a un profesional, que la llevará a cabo según las normas técnicas vigentes. Si, a pesar de esta recomendación, el usuario efectúa por sí mismo la instalación, el Fabricante declina toda responsabilidad en caso de fallo técnico del aparato, tenga o no como consecuencia daños materiales o personales.

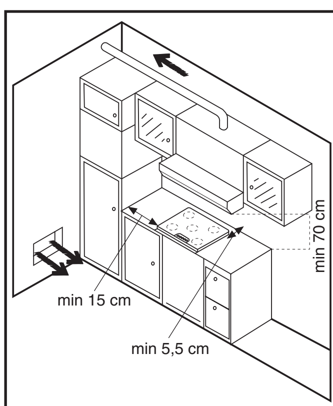
EMPOTRAMIENTO

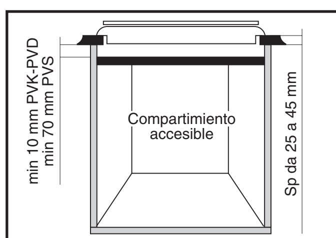
El mueble o el soporte en los cuales debe empotrarse la encimera, así como las paredes del mueble que podrían yuxtaponerse al mismo, deben ser de un material resistente a las altas temperaturas. Además, es necesario que el revestimiento que recubre el mueble o el soporte se fije con una cola resistente al calor para evitar que se despegue.

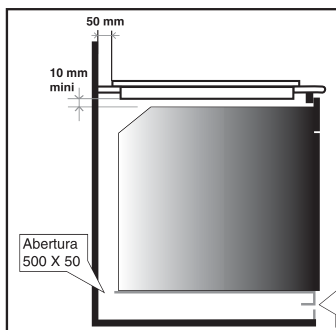
Instalación:

- Con la encimera se entrega una junta de estanqueidad. Para proceder a su colocación,
- darle la vuelta a la encimera, con la parte del cristal hacia abajo, **con cuidado de no dañar el cristal**.
- colocar la junta alrededor de todo el perímetro de la encimera.
- colocarla cuidadosamente en su lugar para evitar cualquier infiltración en el mueble soporte.
- Hay que dejar un espacio libre de como mínimo 5 cm entre el aparato y las paredes verticales cercanas.
- Si, en función de la instalación de la encimera, la parte inferior de su cajón se encuentra cerca de una zona normalmente accesible al manipular o ordenar, colocar una separación a 1 cm (7 cm x PVS) del fondo del cajón para evitar todo riesgo de quemadura o deterioro.









Abertura 500 X 10

Se prohibe el empotramiento de un horno sin ventilación por debajo la encimera.

CONEXION ELÉCTRICA

«La instalación del aparato citado en la referencia debe cumplir la normativa vigente en el país de su instalación».
El Fabricante declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de esta disposición.

Atención:

- Antes de proceder a la conexión, compruebe el voltaje de alimentación de su contador, el ajuste del disyuntor, el calibre del fusible y la continuidad de la toma de tierra de la instalación.
- La conexión eléctrica a la red debe hacerse mediante una toma de corriente con toma de tierra, o mediante un interruptor de corte omnipolar que tenga un espacio de apertura entre los contactos de por lo menos 3 mm.
  Si el aparato requiere una toma de corriente, debe instalarse de forma que dicha toma sea accesible.
- El cable de protección verde/amarillo debe estar conectado a las bornas de tierra, al aparato por un extremo y a la instalación por el otro.
- No seremos responsables de ningún incidente, ni de sus eventuales consecuencias, derivado del uso de un aparato sin toma de tierra, o conectado a una toma de tierra cuya continuidad sea defectuosa.
- Cualquier intervención relacionada con el cable de alimentación debe obligatoriamente ser efectuada por el Servicio de Asistencia Técnica, o por una persona de cualificación similar.

• Modelos PVK

No se suministra cable con el aparato, pero la encimera està provista de un borne que permite elegir el mejor tipo de conexiòn a la instalaciòn.

CONEXION CON LOS BORNES DEL APARATO

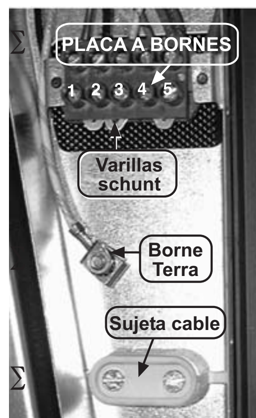
Para proceder a la conexiòn, es imperativo respetar las consignas siguientes.

- Ante de realizar la conexiòn, verificar que la instalaciòn està protegida por un fusible apropiado, ver datos tecnicos y inclue cables de secciòn suficiente para suministrar energìa al aparato correctamente.
- Elegir el cable de alimentaciòn com el indicado en los datos tecnicos.



- Girar la placa, la cara de cristal contra el plano de trabajo, tomando cuidado de proteger el cristal !
- Retirar el cofre situado bajo los mandos, y fijado por dos tornillos.
- Hacer pasar el cable de alimentaciòn en el cofre, y en el sujeta cable.

Desnudar la extremidad de cada conductor del cable de alimentaciòn sobre una longitud de 10 mm, teniendo en cuenta la longitud del cable necesario para la conexiòn con la placa a bornes.



- La placa a bornes ofrece diferentes posibilidades de conexiòn. Segùn su instalaciòn, y con la ayda de las varillas shunt (ver dibujo), fijar el o los conductores como indicado en los datos tecnicos sin olvidar de conecatar el hilo de Tierra en el Borne Tierra.

Atenciòn: Tomad todas las precauciones necesarias para evitar hacer caer las varillas shunt en el agujero situado bajo la placa con los bornes.

- Atornillar el sujeta cable.
- Colocar de nuevo el cofre y fijarlo con los tornillos.

	Monofàsico 220-240V~	Bifàsico 220-240V2~	Bifàsico 220-415V2N~	Trifàsico 220-240V3~	Trifàsico 380-415V3N~
FUSIBLE	20 A	20 A	20 A	20 A	16 A
SECCION CABLEADO TYPE	3 G 2,5 mm² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F	3 G 2,5 mm² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F	4 G 2,5 mm² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F	4 G 2,5 mm² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F	5 G 1,5 mm² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F
CONEXION CON LA PLACA A BORNES	1 2 3 4 5 T PH N T	1 2 3 4 5 T PH PH T	1 2 3 4 5 T PH PH N T	1 2 3 4 5 T PH PH PH T	1 2 3 4 5 T PH PH PH N T
Puentear: establecer un puente con la ayuda de una varilla shunt	**PH Fase puentear 1-2 puentear 2-3** **N Neutro puentear 4-5** **T Tierra**	**PH Fase puentear 1-2 puentear 2-3** **PH Fase puentear 4-5** **T Tierra**	**PH Fase** **PH Fase puentear 2-3** **N Neutro puentear 4-5** **T Tierra**	**PH Fase puentear 1-2** **PH Fase puentear 3-4** **PH Fase 5** **T Tierra**	**PH Fase** **PH Fase** **PH Fase** **N Neutro puentear 4-5** **T Tierra**

• Modelos PVD

L'aparato e suministrado de un cable de alimentación sin toma de corriente y permite la conexión exclusivamente con corriente de 220-240 V entre fases o entre fase y neutro.

• Conectar a una toma de corriente , el fusible debe elegirse en función de la tabla de conexión.

También es possible adaptar el aparato para una conexión en:

-Trifasico 220-240 V3~
-Trifasico 380-415 V2N~

Para proceder a una nueva conexión, es imperativo respectar las consignas siguientes:

• antes de realizar la conexión, verificar que la instalación esta protegida por un fusible apropiado, ver datos tecnicos, y inclue cables de sección suficiente para suministrar energia al aparato correctamente.
• Girar la placa, la cara de cristal contra el plano de trabajo tomando cuidado de proteger el cristal.

Abrir la tapa siguiendo estos pasos:



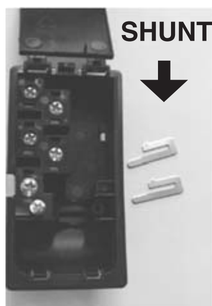
• desatornille el sujetacable "1",
• localice las dos lengüetas que se encuentran a los lados,
• coloque la hoja de un destornillador delante de cada lengüeta "2" y "3", húndela y presione,
• levante la tapa.

Libérar el cable de alimentación:

• desatornille los tornillos de la placa a bornes que mantienen los puentes derivadores y los hilos conductores del cable de alimentación,
• retirar el cable de alimentación.

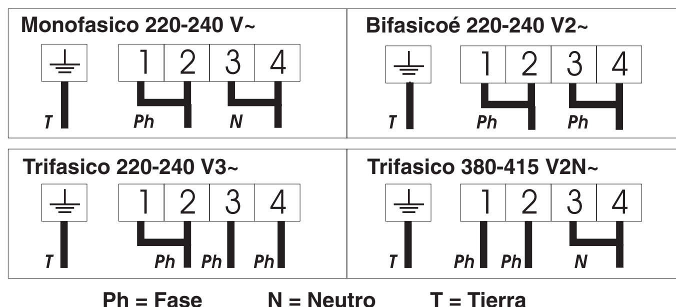
• Operaciones que deben efectuarse para realizar la nueva conexión:

- Elija el cable de alimentación en función de las recomendaciones de la tabla,
- pase el cable por el sujetacables,



- pele la extremidad de cada conductor del cable de alimentación sobre una longitud de 10 mm., teniendo en cuenta la longitud necesaria del cable de alimentación para la conexión a la placa a bornes,
- como se indica en la tabla, colocar los puentes derivadores que habrán recuperado en la primera operación respetando los marcados sobre la placa a bornes (los puentes derivadores permiten establecer un puente entre dos bornas), y fijar los conductores.
- cierre la tapa y atornillar el sujetacables.

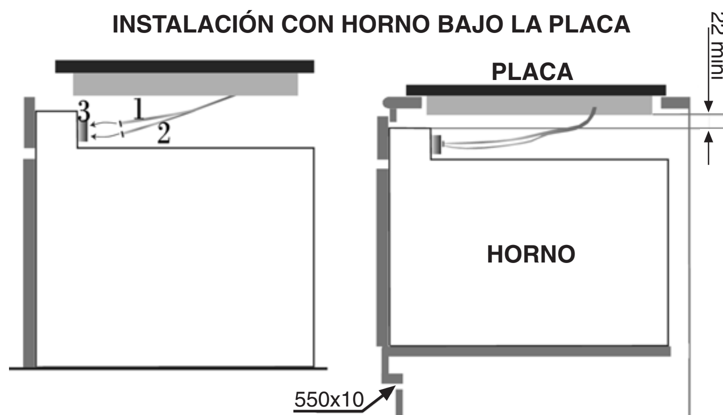
	PVD 633/1	PVD 642/1 PVD 644/1 PVD 647 PVD 742/1 PVD 750/1 E	PVD 640/1
MONOFASICO O BIFASICO 220-240 V~			
Fusible	25 A	25 A	20 A
Cable H05V2V2F	3X2.5 mm²	3X2.5 mm²	3X2.5 mm²
TRIFASICO 220-240 V3~			
Fusible	20 A	32 A	25 A
Cable H05V2V2F	4X2.5 mm²	4X4 mm²	4X2.5 mm²
TRIFASICO 380-415 V2N~			
Fusible	25 A	25 A	20 A
Cable H05V2V2F	4X2.5 mm²	4X2.5 mm²	4X2.5 mm²



Ph = Fase N = Neutro T = Tierra

ENCIMERA VITROCERAMICA SIN MANDOS "PVS"

La conexión electrica a la red del conjunto placa y horno debe realizarse por mediación del horno.
Por eso, es muy importante seguir las instrucciones indicadas en el manual de uso del horno.
La placa vitrocerámica sin mandos PVS posee unas características bien definidas.
Para su funcionamiento debe ser obligatoriamente conectada a un horno o un panel de mandos concreto.
La conexión de los dos elementos está especificada en la tabla detallada que acompaña tanto al horno como al panel de mandos.
En ningún caso un producto no incluido en la lista podrá ser conectado a la placa.
Sencillamente basta conectar los conectores machos ❶ y ❷ de la placa de cocción con los conectores hembra ❸ del horno o del panel de mandos.



Empotramiento del horno "aberturas" : ver el manual de instalación del horno.

La operación de conexión se puede realizar antes o después de fijar el horno.

PRESENTACIÓN

- **Zona hilight :** en la unidad de cocción se encuentra una banda metálica conductora que la abarca uniformemente en su totalidad. Es efectiva al cabo de 3 segundos, y está indicada para cocinar de forma estable, homogénea y también para cocinar durante largos periodos de tiempo.

SPRINTER La placa vitrocerámica permite aprovechar de mejor manera el potente calor generado por los fuegos Hilight, acelerando de esta manera la cocción. Las modificaciones estructurales mantienen inalteradas las propiedades de resistencia del cristal a temperaturas elevadas, y mejoran la capacidad de control de la potencia distribuida. Con su principio «Sprinter», se obtiene una reducción del tiempo de cocción de hasta un 15% dependiendo del tipo de cocción y de los recipientes utilizados.

- **Zona halolight :** es una combinación de zona halógena (1/3) y hilight (2/3). El aumento de temperatura de esta unidad de cocción es extremadamente rápido. Está indicada para freir carne, llevar rápidamente a ebullición y cocción intensiva, es decir, cuando se requiere una temperatura alta durante un periodo muy corto de tiempo.

- **Zona radiante:** ofrece aumentos de temperatura rápidos o lentos, y una gran estabilidad a la hora de mantener la temperature requerida. Es extramadamente precisa y ofrece una muy buena difusión del calor.

LA ELECCIÓN DE LOS UTENSILIOS

Para obtener óptimos resultados de cocción es necesario utilizar recipientes de buena calidad:



- **Utilizar recipientes de buena calidad, de fondo plano y espeso :** el fondo rigurosamente plano suprimirá los puntos de sobrecalentamiento sobre los que los alimentos tienden a pegarse, y el espesor del metal permitirá una perfecta distribución del calor.
- **Asegurarse de que el fondo de los recipientes esté seco:** al llenar un recipiente o cuando se utiliza una cazuela que ha estado en la nevera, por ejemplo, asegúrese de que el recipiente esté bien seco; esta precaución evitará que la encimera se ensucie.
- **Utilizar recipientes de un diámetro suficiente para cubrir completamente el quemador:** hay que asegurarse de que el fondo sea por lo menos igual de grande que la zona de cocción. Si el fondo es ligeramente mayor, la energía se aprovechará mejor.

A continuación encontrará información que le será útil a la hora de elegir los recipientes más indicados para obtener buenos resultados.

Acero inoxidable: altamente recomendado. Especialmente recomendable si tiene una base revestida en doble capa. La base en doble capa combina las ventajas del acero inoxidable (aspecto, duración y estabilidad) con las del aluminio o cobre (conducción del calor, distribución uniforme del calor).

Aluminio: recomendado el aluminio pesado. Buena conductividad. **Atención:** Los residuos de aluminio a veces aparecen como rayas sobre la encimera, pero pueden eliminarse si se limpian inmediatamente. Debido a su bajo punto de fusión, el aluminio pesado fino no debe usarse.

Hierro colado / Vitrocerámica: no recomendado. Pobre rendimiento. Puede rayar la superficie.

Base de cobre: recomendado el cobre pesado. Buen rendimiento, pero el cobre puede dejar residuos que aparecen como rayaduras. Estos residuos pueden eliminarse si la encimera se limpia inmediatamente. Sin embargo, nunca lleve nada a ebullición en este tipo de recipiente. El metal sobrecalentado podría pegarse a la superficie vítrea. Un recipiente de cobre sobrecalentado dejará un residuo que permanecerá para siempre en la encimera.

Porcelana / Esmalte: Buen rendimiento, pero solo si tiene una base fina, plana y lisa.

• UTILIZACIÓN ENCIMERA VITROCERAMICA

• ENCIMERA VITROCERAMICA CON MANDOS "PVK"

- Una señal al lado de cada mando le permite saber qué quemador está regulando.
- Para iniciar la cocción, empiece con una ignición fuerte y baje después a una ignición intermedia adecuada para la cocción, teniendo en cuenta la naturaleza de las comidas y su volumen.
- El indicador de calor residual se enciende cuando la temperatura de superficie es superior a los 60°C aproximadamente. Aunque el fogón esté apagado, el indicador se mantiene iluminado hasta que el fogón se ha enfriado suficientemente, es decir, hasta que baja a una temperatura inferior a los 60°C.
- Para apagar el fogón, hay que poner el mando en posición “0“.

POSICIONES: los siguientes ejemplos se dan a título indicativo. La experiencia personal le permitirá adaptar estos ajustes a sus gustos y hábitos particulares.

Posiciones		Algunos consejos...
1	Muy bajo	Para mantener un plato caliente, fundir mantequilla o chocolate...
2	Bajo	Cocciones lentas, bechamel, estofados, arroz con leche, huevos duros...
3	Moderado	Judías, alimentos congelados, fruta, ebullición de agua...
4	Medio	Patatas al vapor, verdura fresca, pasta, pescado, sopa, crepes...
5	Alto	Cocidos lentos más intensos, tortillas, bistecs...
6	Muy alto	Bistecs, chuletas, frituras diversas...

• ENCIMERA VITROCERAMICA SIN MANDOS “PVS”

USO:
- **Localice el signo correspondiente a la unidad de cocción deseada.**
- **Gire el mando hasta seleccionar la posición de cocción requerida.** Recomendamos calentar la cacerola a nivel "alto" hasta que se caliente adecuadamente, y después bajar hasta la temperatura de cocción deseada.
- **El indicador luminoso de calor residual se enciende cuando la temperatura de la unidad de cocción alcanza los 60°C o más.** Se mantendrá encendido incluso aunque el anillo de cocción esté apagado, y permanecerá así hasta que la superficie no se haya enfriado lo suficiente. Se apagará cuando la temperatura de la superficie baje de 60°C.
- **Para detener el funcionamiento de la undidad de cocción, situar el mando en el "0".**

Las zonas de cocción extensibles le permitirán, según la dimensión de sus recipientes o la cantitad de alimentos a cocinar, un mejor rendimiento. Esta extensión de la zona de cocción puede tener forma ovalada o concéntrica, según el modelo.

***** la zona de cocción ovalada se compone de una parte redonda y de una parte complementaria ovalada.***

La parte redonda se regula accionando el mando selector de 1 a 12. Para utilizar la parte ovalada, 2400 W, hay que girar el mando más allá del 12 hasta el tope y luego, elegir una posición del 1 al 12.

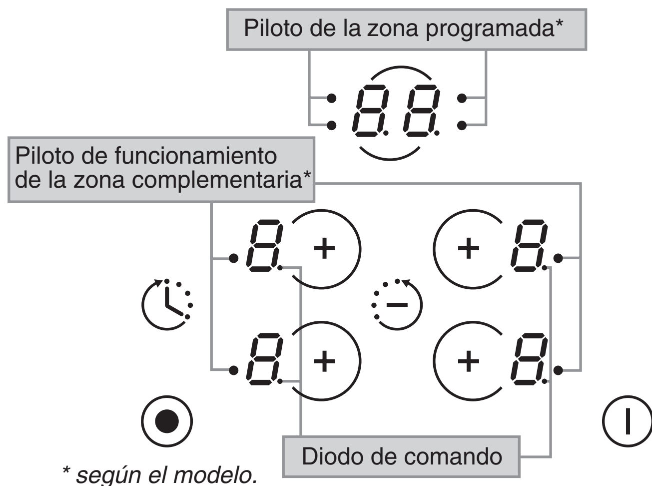
***** la zona de cocción concéntrica tiene dos partes concéntricas.***

La parte central se regula accionando el mando selector de 1 a 12. Para el funcionamiento de la zona de cocción exterior, que tiene una potencia máxima de 2200 W, hay que girar el mando más allá del 12 y después elegir la graduación deseada para la cocción.

Posiciones			Algunos consejos
1	1-2	Muy Bajo	Para mantener un plato caliente, fundir mantequilla o chocolate...
2	3-4	Bajo	Cocciones lentas, bechamel, estofados, arroz con leche, huevos duros...
3	5-6	Moderado	Judías, alimentos congelados, fruta, ebullición de agua...
4	7-8	Medio	Patatas al vapor, verdura fresca, pasta, pescado, sopa, crepes...
5	9-10	Alto	Cocidos lentos más intensos tortillas, bistecs...
6	11-12	Muy alto	Bistecs, chuletas, frituras diversas...

ENCIMERA VITROCERAMICA CON TECLAS TACTILES "PVD"

- **PRESENTACIÓN**



• Una vez conectada la encimera, esperar algunos segundos antes de activar los comandos electrónicos

- Pulse la tecla Ⓘ.
  El comando electrónico de la encimera está activado. En cada zona de visualización puede verse el nivel de potencia 0 y el diodo de comando parpadea .

- Si no se hace nada en 20 segundos, el comando electrónico se apaga y hay que volver a empezar el proceso de encendido.

• ACTIVACIÓN DE UN QUEMADOR

- Pulse la tecla de selección del quemador deseado. En la zona de visualización, el diodo de comando ya no parpadea sino que está encendido. Esto indica que la zona está activada.
- Pulse la tecla **-** o **+** para elegir un nivel de potencia entre **1** y **9**. Si mantiene la presión sobre la tecla **+** o **-**, el nivel de potencia aumenta o disminuye progresivamente.

Los ejemplos siguientes se dan meramente a título indicativo. Al final, su experiencia personal le permitirá adaptar estos ajustes a sus gustos y costumbres.

0	:	Paro
1	:	)
2	:	) ..... Fundir
3	:	Mantener el calor
4	:	Recalentamiento
5	:	Descongelación, estofados, cocción en su punto, cocción a baja temperatura
6	:	Cocción sin tapadera
7	:	Saltear, dorar carnes y asados
8	:	Cocciones y asados a alta temperatura, soasar
9	:	Fritura, ebullición de grandes cantidades de agua.......

• PARO DE UN QUEMADOR

- Pulse la tecla de selección de quemador deseado
- Pulse la tecla **-** hasta que se visualice el nivel de potencia 0. Instantáneamente el quemador se apaga, y la indicación 0 desaparece pasados 10 segundos.
- Para un paro rápido, pulsar simultáneamente las teclas **-** y **+**. El nivel de potencia desciende automáticamente a 0 . El quemador se apaga.

• PARO GENERAL

El funcionamiento de los quemadores y del reloj puede detenerse en cualquier momento pulsando la tecla Encendido-Apagado.



• INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

El cuadro de mandos informa al usuario de que la temperatura de la superficie de las zonas de cocción sobrepasa aproximadamente los 60°C, mostrando la letra H. Cuando la temperatura baje de los 60°C, la letra H desaparecerá.

Para finalizar las cocciones, le recomendamos apague la zona de cocción y aproveche el calor residual del quemador para acabar la cocción suavemente.

Nota: tras un corte del suministro eléctrico, el indicador de calor residual desaparece definitivamente, aunque la temperatura de la superficie sobrepase los 60°C.

• FUNCIONAMIENTO DE LA ZONA COMPLEMENTARIA (DOS QUEMADORES)*

*según el modelo de encimera
Se activa en su totalidad cuando el quemador se pone en funcionamiento. Se indica el piloto del quemador complementario.
Para desactivar la zona complementaria :
- Pulse la tecla de seleccción de la función complementaria ◉. El piloto correspondiente se apaga cuando la zona está desactivada.

Para activar de nuevo la zona complementaria :
- Pulse la tecla de seleccción de la función complementaria ◉. El piloto correspondiente se enciende cuando la zona está activa.

• FUNCIONAMIENTO DE LA ZONA COMPLEMENTARIA (TRES QUEMADORES)*

*según el modelo de encimera
Se activa en su totalidad cuando el quemador se pone en funcionamiento. Se indican los dos pilotos del quemador complementario.
Para desactivar las dos zonas complementarias :
- Pulse una vez la tecla de seleccción de la función complementaria ◉ . El piloto correspondiente al quemador externo se apaga cuando esta zona está desactivada.
- Pulse dos veces la tecla de seleccción de la función complementaria◉. El piloto correspondiente al quemador central se apaga cuando esta zona está desactivada.

Para activar de nuevo las zonas complementarias, proceder de la misma forma que arriba con uno o dos apoyos sobre la función complementaria, según sea necesario.

• PROGRAMACIÓN DE UN QUEMADOR

Cada quemador es programable por un tiempo total de 99 minutos.
- Encender el quemador deseado repitiendo el proceso antes citado. El diodo de comando cerca del nivel de potencia debe activarse: indica que el quemador está activado.
- Pulsar la tecla Reloj
  El piloto del quemador alrededor de la visualización del reloj indica de qué quemador se trata.
- Pulse de nuevo la tecla "Reloj" para elegir una duración en minutos de 0 a 99 minutos, o pulsar la tecla "**-**" para reducir el tiempo de 60 minutos a 0.

➔el tiempo programado puede modificarse en cualquier momento reactivando la tecla del quemador y la tecla de selección del reloj. El diodo de comando del reloj debe estar encendido. Una vez transcurrido el tiempo, el quemador se apaga automáticamente y se oye una indicación sonora durante 1 minuto. Para detenerla, pulse cualquier tecla.
➔El reloj puede utilizarse simplemente como recordatorio: al final del tiempo programado sonará un timbre.

• FUNCIONAMIENTO DE LA TECLA DE BLOQUEO

La funciòn bloqueo permite evitar que los niños pongan en marcha la encimera. Se utiliza también para la limpieza de los comandos, ya que así es imposible que la encimera se ponga en marcha involuntariamente durante la limpieza.

Para bloquear la encimera :
- Pulsar la tecla encendido/apago Ⓘ.
- Pulsar al mismo tiempo la tecla "**-**" y la tecla "**+**" del quemador anterior derecho (PVD 633/1 quemador anteriore izquierdo), y apretar de nuevo la tecla "**+**" de este mismo quemador.

*El visualizador indica " **L** " en todos los quemadores durante 20 segundos ; la encimera está bloqueada.*

Para detener la función de bloqueo :
- Pulsar la tecla encendido/apago (I). *El visualizador indica " **L** " en todos los quemadores.*
- Pulsar al mismo tiempo la tecla "**-**" y la tecla "**+**" del quemador anterior derecho (PVD 633/1 quemador anteriore izquierdo), y apretar de nuevo la tecla "**-**" de este mismo quemador.
  La encimera está desbloqueada.

• FUNCIONAMENTO DEL ACELERADOR DE CALOR

Todos los quemadores de la encimera están provistos de un acelerador de calor que permite obtener un aumento de temperatura más rápido de las zonas de cocción:

- Pulse la tecla (I).
- Ponga en marcha el quemador deseado y pulsar la tecla "**+**" hasta la posición **9**, reducir brevemente la presión y volver a pulsar la tecla "**+**" : en el visualizador se muestran alternadamente "**A**" (acelerador de calor) y "**9**" (nivel de potencia).
- Reducir si es necesario a la posición de calor deseada : en el visualizador se muestran alternadamente "**A**" (acelerador de calor) y el nuevo nivel de potencia.

Posición de cocción	Potencia liberada (%)	Duración de aceleración de calor (minutos)	Duración de funcionamiento máx. antes de desconexión automática*
0	: 0 %	: 0	: 0 H
1	: 3 %	: 1	: 6 H
2	: 6 %	: 3	: 6 H
3	: 11 %	: 5	: 5 H
4	: 16 %	: 6,5	: 5 H
5	: 19 %	: 8,5	: 4 H
6	: 32 %	: 2,5	: 1,5 H
7	: 45 %	: 3,5	: 1,5 H
8	: 65 %	: 4,5	: 1,5 H
9	: 100 %	: 0	: 1,5 H

Ej : Quemador de 1800 W en posición 6 = potencia liberada 32% de 1800 W *cuando la función «Acelerador de calor» está activada, el quemador proporciona una potencia de 1800 W durante 2,5 minutos, y se regula hasta 576 W transcurrido este tiempo.*

* Para mayor seguridad, los quemadores se apagan automáticamente si se dejan demasiado tiempo sin funcionar. El apagado depende del nivel de potencia utilizado.

Para desactivar el acelerador de calor :
- Ponga en marcha el quemador deseado, pulsar la tecla "**-**" para volver de nuevo a una posición de calor normal, reducir a la posición deseada o a la posición «**0**» para detener el quemador.

MANTENIMIENTO

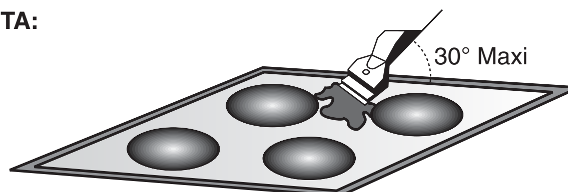
- Es muy importante, antes de efectuar la limpieza de la superficie vitrocerámica de la encimera, esperar a que ésta esté completamente fría.
- Solo deben utilizarse los productos específicos para la limpieza de la superficie vitrocerámica, crema y rascador. No le será difícil encontrarlos en establecimientos de productos de limpieza.
- Evite los desbordamientos: la suciedad resultante se carboniza rápidamente sobre el cristal y después es mucho más difícil de limpiar.
- Recomendamos mantener alejado del plan de cocción cualquier objeto que pueda fundirse, como objetos de plástico, azúcar o productos con alto contenido del mismo.

MANTENIMIENTO:
- vierta algunas gotas de un producto limpiador específico para la superficie vitrocerámica.
- frote, insistiendo en las zonas manchadas si las hubiera, con un trapo suave o un papel de cocina ligeramente humedecido.
- enjuague, si es necesario.
- seque con un trapo suave o papel de cocina seco hasta que la superficie quede limpia.

Si después aún persisten algunas manchas:
- vierta de nuevo algunas gotas de un producto específico.
- rasque, ayudándose de un rascador, manteniéndolo siempre en un ángulo de 30° en relación a la encimera hasta que desaparezcan las manchas más recalcitrantes. Enjuague, si es necesario.
- seque con un trapo suave o papel de cocina seco hasta que la superficie quede perfectamente limpia.
- repita el proceso si es necesario.

CONSEJOS:
La limpieza frecuente produce una película protectora esencial para evitar las rayaduras y el desgaste.
Asegúrese de que la superficie esté limpia antes de volver a utilizar la encimera.
Para eliminar los rastros de agua y cal, utilice algunas gotas de vinagre blanco o zumo de limón. Enjuague y seque con papel de cocina, y después aplique algunas gotas de un producto específico y seque.
El cristal vitrocerámico resiste el rozamiento con los recipientes de cocción de fondo plano, pero es recomendable levantarlos de la superficie para desplazarlos.

NOTA:



- Evite el uso de una esponja demasiado húmeda.
- Nunca utilice un objeto de acero, como un cuchillo o un destornillador.
- La utilización de un rascador con una hoja de afeitar no dañará la superficie, siempre que se respete un ángulo de 30°.
- Nunca deje el rascador con la hoja de afeitar al alcance de los niños.
- No utilice productos abrasivos ni polvos detergentes.

• El cuadro de la encimera, según el modelo:
Para limpiar el cuadro de su encimera sin dañarla, lávelo con agua y jabón, enjuague y después seque con un trapo suave.

ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de llamar al servicio de Asistencia Técnica.
En caso de fallido funcionamiento de la encimera le aconsejamos que:
— verifique que el enchufe esté bien introducido en la toma de corriente;
En caso de no individuar la causa del mal funcionamiento: apague el aparato, no lo manipule y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
El aparato está dotado de un certificado de garantía que le permite disfrutar del Servicio Asistencia Técnica.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Los quemadores no mantienen las ebulliciones en recipientes pequeños o las frituras son poco potentes.
- Utilice solo recipientes de fondo plano. Si puede verse luz entre el recipiente y la encimera, esto significa que el quemador no transmite correctamente el calor.
- El fondo del recipiente debe cubrir por completo el diámetro del quemador elegido.

Cocciones demasiado lentas.
- Utilización de recipientes no adaptados. Utilice solo recipientes de fondo plano, pesados y de un diámetro por lo menos igual al del quemador.

Pequeñas rayaduras o arañazos en la superficie vitrocerámica de la encimera.
- Si se utiliza un método de limpieza inadecuado, o se utilizan recipientes de fondo rugoso, aparecerán entre la encimera y el fondo del recipiente partículas como arenilla o sal. Consulte el capítulo “MANTENIMIENTO”, asegúrese de que los fondos de los recipientes están limpios antes de usarlos y utilice solo recipientes de fondo liso. Las rayaduras pueden atenuarse únicamente si se realiza una buena limpieza.

Marcas de metal.
- No deslice recipientes de aluminio sobre la encimera. Siga las recomendaciones de mantenimiento.
- No utiliza materiales adecuados, y las manchas persisten. Utilice una hoja de afeitar y siga las recomendaciones del capítulo “MANTENIMIENTO”.

Manchas oscuras.
- Utilice una hoja de afeitar y siga las recomendaciones del capítulo “MANTENIMIENTO”.

Zonas claras sobre la encimera.
- Se trata de marcas procedentes de recipientes de aluminio o cobre, pero también sedimentos minerales, restos de agua o alimentos; pueden eliminarse con crema limpiadora.

Restos de caramelización oplástico fundido sobre la encimera.
- Siga las recomendaciones del capítulo “MANTENIMIENTO”.

La encimera no funciona.
- Los puentes derivadores no están correctamente colocados en el cuadro de bornas. Haga comprobar la conexión para ver si está hecha según las recomendaciones.
- Un desbordamiento considerable o un objeto cubre por lo menos 2 teclas, durante 10 segundos como mínimo. Limpie el desbordamiento o bien retire el objeto.
- El cuadro de mandos está bloqueado. Para desbloquearlo, pulse la tecla “Bloqueo”.

La encimera no se apaga.
- El cuadro de mandos está bloqueado. Para desbloquearlo, pulse la tecla “Bloqueo”. Consulte el capítulo “ funcionamiento de la tecla de bloqueo”.

La encimera se apaga automáticamente
- Un desbordamiento o un objeto cubre durante más de 10 segundos por lo menos 2 teclas, la encimera entra en modo seguridad y se oye un bip. Limpie el desbordamiento o bien retire el objeto.
- Los quemadores se apagan automáticamente si se dejan en funcionamiento durante demasiado tiempo. Consulte el capítulo “Duración de funcionamiento”.

Frecuencia de funcionamiento apagado/encendido sobre quemadores
- Los ciclos apagado/encendido varían en función del nivel de potencia solicitado:
- nivel bajo: tiempo de funcionamiento corto,
- nivel elevado: tiempo de funcionamiento largo.

La letra «H», que indica el calor residual, parpadea.
- La temperatura electrónica es demasiado elevada. Un técnico debe comprobar que el empotramiento se haya hecho según las recomendaciones.

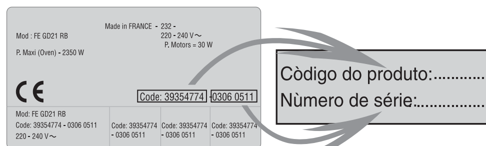


Este electrodomestico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto. El simbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su ligar deberá ser entregado al centro de recogidas para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos.Para informacion más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina compentente (del departamento de ecología y mediomabiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

INSTRUÇÕES E RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

LEIA CUIDADOSAMENTE AS INSTRUÇÕES, PARA PODER TIRAR O MAIOR PARTIDO POSSÍVEL DA SUA PLACA. O fabricante recomenda que mantenha o manual de instruções sempre à mão, seja durante a instalação da placa, seja posteriormente, quando a estiver a utilizar, a fim de o poder consultar; antes de proceder à instalação da placa, registe o número de série no campo previsto para esse efeito nesta página, para a eventualidade de ter de recorrer aos serviços de assistência técnica.

Placa de identificação e de características
(localizada por baixo da caixa do fundo da placa)



- O fabricante recomenda vivamente que, a fim de evitar queimaduras graves, as crianças sejam mantidas afastadas das zonas de cozedura, seja enquanto estas estão ligadas, seja enquanto, apesar de as zonas de cozedura estarem desligadas, o indicador luminoso de calor residual estiver aceso.
- Sempre que estiver a cozinhar com gorduras ou óleos, mantenha o processo de cozedura sob vigilância apertada, na medida em que as gorduras e os óleos quentes se podem incendiar rapidamente.
- Nunca coloque recipientes de folha de alumínio ou de plástico sobre superfícies quentes.
- As zonas de cozedura com que as placas estão equipadas emitem uma luz muito forte; evite olhar fixamente para as lâmpadas que produzem o calor.
- Após cada utilização, limpe a placa, se for necessário, a fim de evitar a acumulação de sujidade e de gordura. Se a sujidade e a gorduras acumuladas não forem limpas após cada utilização, elas voltam a ser cozinhadas quando a placa volta a ser utilizada, queimando-se e produzindo fumo e cheiros desagradáveis; além disso, se não limpar as acumulações de sujidade e de gordura, quando voltam a ser aquecidas, elas podem incendiar-se.
- Na placa vitrocerâmica electrónica, a zona dos comandos da placa é muito sensível, pelo que não deve colocar quaisquer recipientes quentes sobre essa zona.
- Nunca cozinhe alimentos directamente sobre a superfície da placa; use sempre panelas, tachos e recipientes apropriados.
- Centre sempre o recipiente que estiver a utilizar em relação à zona de cozedura que estiver a utilizar.
- Nunca utilize a superfície da placa como uma tábua para cortar alimentos nem como uma bancada de trabalho.
- Nunca arraste os recipientes que estiver a usar por cima da superfície da placa. Se o fizer, a superfície poderá ficar riscada.
- Nunca guarde objectos pesados por cima da placa, pois, se caírem, poderão danificar a placa.
- Nunca utilize a superfície da placa para nela guardar quaisquer objectos.
- Na eventualidade, muito improvável, de surgir uma fenda na superfície de vidro da placa, desligue imediatamente a unidade da corrente e entre em contacto com os serviços de assistência técnica.

Voltagem/ Frequência 230V / 50Hz		60 cm	75 cm	
	Dimensões do produto (l x p) mm.	595x510	774x510	A
	Dimensões de encastramento **(AxB)**	560x490	PVD 742/1: 560x490 PVD 750/1E: 740x490	B

PVS

- Potência eléctrica 6500 W — 1200 W, 2300 W, 1800 W, 1200 W — **PVS 640**
- Potência eléctrica 6200 W — 1200 W, 2100 W, 1700 W, 1200 W — **PVS 640 R**
- Potência eléctrica 6400 W — 1200 W, 1000 + 1200 W, 1800 W, 1200 W — **PVS 641**
- Potência eléctrica 7000 W — 1200 W, 900 + 1500 W, 1000 + 1200 W, 1200 W — **PVS 642**

PVD

- Potência eléctrica 5700 W — Hilight 1200 W, Hilight 1050 + 900 + 750 W, Hilight 1800 W — **PVD 633/1**
- Potência eléctrica 6500 W — Hilight 2300 W, Hilight 1200 W, Hilight 1200 W, Hilight 1800 W — **PVD 640/1**
- Potência eléctrica 7000 W — Hilight 1450 + 750 W, Hilight 1800 W, Hilight 1200 W, Hilight 1800 W — **PVD 642/1**
- Potência eléctrica 7100 W — Hilight 1800 W, Hilight 1500 + 900 W, Hilight 1100 + 600 W, Hilight 1200 W — **PVD 647**
- Potência eléctrica 7100 W — Halolight 2400 W, Hilight 1800 W, Hilight 1200 W, Hilight 1000 + 700 W — **PVD 644/1**

PVK

- Potência eléctrica 6600 W — 2400 W, 1800 W, 1200 W, 1200 W — **PVK 644**
- Potência eléctrica 6500 W — 2300 W, 1800 W, 1200 W, 1200 W — **PVK 640**

- Potência eléctrica 7600 W — Hilight 1450 + 750 W, Hilight 1500 + 900 W, Hilight 1800 W, Hilight 1200 W — **PVD 742/1**
- Potência eléctrica 7600 W — Hilight 1500 + 900 W, Hilight 1200 W, Hilight 1800 W, Hilight 1450 + 750 W — **PVD 750/1 E**

Os dados aqui apresentados são meramente informativos. A fim de melhorar a qualidade dos seus produtos, o fabricante reserva-se o direito de modificar os seus produtos, introduzindo-lhes melhorias técnicas que satisfaçam o disposto no Código do Consumidor.

 As placas vitrocerâmicas estão em conformidade com os requisitos das Directivas Comunitárias 73/23/CEE e 89/336/CEE.

INSTALAÇÃO

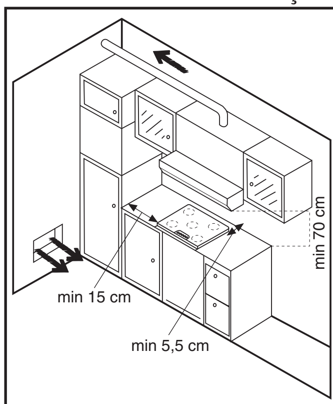
A instalação de electrodomésticos é uma operação delicada que, se não for efectuada correctamente, pode acarretar consequências graves para a segurança dos consumidores. Por isso, trata-se de uma operação que deve ser confiada a um profissional que a possa efectuar de acordo com as normas técnicas em vigor. Se, no entanto, apesar desta advertência, o consumidor decidir proceder ele próprio à instalação da placa, o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade em caso de qualquer falha técnica do produto, quer esta falha dê ou não origem a danos materiais ou a lesões em pessoas.

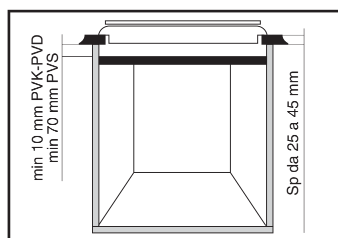
ENCASTRE

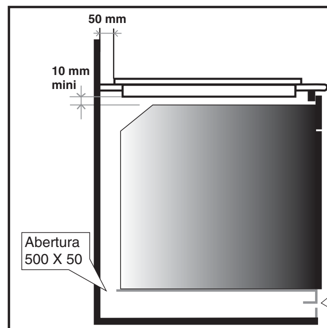
Tanto o móvel no qual a placa vai ser encastrada ou que vai servir de suporte à placa, como as paredes de quaisquer móveis adjacentes, têm de ser feitos de material resistente a temperaturas elevadas. Além disso, o revestimento de laminado que cobre o móvel ou o suporte deve ser colado com cola resistente a temperaturas elevadas, a fim de impedir que se descole.

Instalação:
- Com a placa é fornecida uma vedação. Para a instalar:
- Volte a placa de pernas para o ar, com o lado com o vidro voltado para baixo, **tendo o cuidado de proteger o vidro.**
- Monte a vedação a toda a volta da placa.
- Certifique-se de que a vedação fica correctamente colocada, a fim de prevenir qualquer penetração no móvel de suporte.
• Deixe um intervalo de, pelo menos, 5 cm entre a placa e quaisquer superfícies verticais adjacentes.
• Sempre que, depois de instalada a placa, o fundo da caixa da placa ficar situado perto de uma zona normalmente acessível quando está a cozinhar e/ou utilizada para guardar recipientes, objectos, etc., instale uma divisória a uma distância de 1 cm (7cm x PVS) do fundo da caixa da placa, a fim de evitar quaisquer riscos de queimadura ou de deterioração.









Não é permitida a instalação da placa vitrocerâmica por cima de um forno que não seja ventilado.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A instalação eléctrica a que esta placa vai ser ligada tem de estar em conformidade com as normas em vigor no país da instalação. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade se este requisito não for devidamente cumprido.

Atenção:
- Antes de proceder à ligação, verifique a tensão da alimentação de energia apresentada no voltímetro, a posição do disjuntor, a amperagem do fusível e a continuidade da ligação à terra da instalação.
- A ligação da placa à rede tem de ser efectuada por meio de uma tomada devidamente ligada à terra ou por meio de um disjuntor omnipolar com uma distância entre contactos de, pelo menos, 3 mm.
- Uma das extremidades do fio de protecção verde/amarelo tem de ser ligada aos terminais de ligação à terra da placa, tendo a outra extremidade do fio de ser ligada à instalação de alimentação de energia.
- O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por qualquer incidente que possa ocorrer durante a utilização de uma placa que não esteja ligada à terra, que não esteja devidamente ligada à terra ou que esteja ligada a uma terra cuja continuidade da ligação à terra seja deficiente; mais se informa que o fabricante também declina todas e quaisquer eventuais consequências de um incidente do tipo acima referido.
- Todas as operações relacionadas com o cabo de alimentação de energia têm de ser levadas a cabo ou pelos serviços de assistência técnica ou por um técnico habilitado de forma equivalente.

• PLACA VITROCERÂMICA PVK

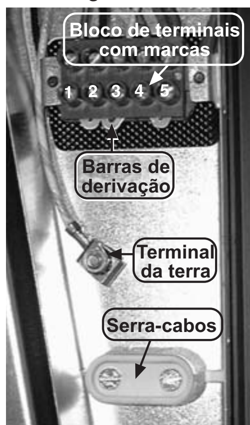
Não é fornecido qualquer cabo de alimentação com esta placa, mas esta está equipada com um bloco de terminais que lhe permite seleccionar a ligação correcta para a fonte de alimentação de energia utilizada.

LIGAÇÃO AOS TERMINAIS DO BLOCO DE TERMINAIS:

Para poder realizar a ligação tem de seguir rigorosamente as instruções apresentadas em seguida.
- Antes de proceder à ligação, certifique-se de que a instalação está protegida por um fusível do tipo e com a amperagem adequados, consulte a tabela de acordo com modelo ; certifique-se também de que a instalação dispõe de fios com uma secção suficiente para assegurar uma alimentação normal de energia à placa.
- Seleccione o cabo de alimentação de acordo com as recomendações da tabela.
- Volte a placa de pernas para o ar, com o lado com o vidro voltado para baixo, **tendo o cuidado de proteger o vidro.**



- Remova a tampa localizada por baixo dos botões de comando, fixada à parte da frente por dois parafusos (vide a figura).
- Passe o cabo de alimentação para o interior do orifício existente na tampa e prenda-o ao grampo.
- Descarne a extremidade de cada condutor do cabo de alimentação numa extensão de 10 mm, tendo em atenção o comprimento de cabo necessário para efectuar a ligação ao bloco de terminais.
- Assim, de acordo com as instruções de instalação e com a ajuda de barras de derivação*, fixe os condutores da forma indicada no diagrama abaixo.



- A barras de derivação, instaladas no terminal de terra, permitem fazer uma ponte entre duas fases.
- Volte a aparafusar o serra-cabos.
- Volte a aparafusar a tampa.

Nota: Tenha o máximo cuidado, para que as barras se deivação não caiam através do orifício.

Para estabelecer a ligação ao bloco de terminais precisa de:
- seguir as marcas 1, 2, 3, 4 e 5.
- aparafusar os parafusos.
- não se esquecer de ligar o fio de terra ao terminal de terra.

Quando voltar a colocar a tampa, não se esqueça de fixar firmemente as anilhas.

	Monofásica 220-240V~	Bifásica 220-240V2~	Bifásica 380-415V2N~	Trifásica 220-240V3~	Trifásica 380-415V3N~
FUSIVEL	20 A	20 A	20 A	20 A	16 A
CABO	3 G 2,5 mm^2 H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F	3 G 2,5 mm^2 H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F	4 G 2,5 mm^2 H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F	4 G 2,5 mm^2 H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F	5 G 1,5 mm^2 H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F
LIGAÇÃO AO BLOCO DE TERMINAS	1 2 3 4 5 T PH N T	1 2 3 4 5 T PH PH T	1 2 3 4 5 T PH PH N T	1 2 3 4 5 T PH PH PH T	1 2 3 4 5 T PH PH PH N T
Para fazer uma derivação: Faça uma ponte com a barra de derivação	**PH Fase** derivação **1-2** derivação **2-3** **N Neutro** derivação **4-5** **T Terra**	**PH Fase** derivação **1-2** derivação **2-3** **PH Fase** derivação **4-5** **T Terra**	**PH Fase** **PH Fase** derivação **2-3** **N Neutro** derivação **4-5** **T Terra**	**PH Fase** derivação **1-2** **PH Fase** derivação **3-4** **PH Fase** **T Terra**	**PH Fase** **PH Fase** **PH Fase** **N Neutro** derivação **4-5** **T Terra**

IMPORTANTE: Fio azul = neutro Fio amarelo/verde = terra

• Modelo PVD

A placa está equipada com um cabo de alimentação que só permite a ligação da placa a uma fonte de alimentação de energia de 220-240 V entre fases ou entre a fase e o neutro.

• Ligue o cabo de alimentação a uma tomada; para seleccionar o fusível correcto, tem de consultar a tabela.

Apesar de a placa ser fornecida com um cabo de alimentação, ela também pode ser ligada a:
. Corrente trifásica 220-240 V3~
. Corrente trifásica 380-415 V2N~

Para poder realizar a ligação nova tem de seguir rigorosamente as instruções apresentadas em seguida.

• Antes de proceder à ligação, certifique-se de que a instalação está protegida por um fusível do tipo e com a amperagem adequados, consulte a tabela apresentada na página seguinte; certifique-se também de que a instalação dispõe de fios com uma secção suficiente para assegurar uma alimentação normal de energia à placa.
- Volte a placa de pernas para o ar, com o lado com o vidro voltado para baixo, tendo o cuidado de proteger o vidro.

Operações a serem levadas a cabo na ligação existente:



- desaparafusar o parafuso do serra-cabos"1",
- **Abra a tampa existente** na parte de baixo da placa, descrevendo as operações pela sequência aqui indicada:
- localize as duas patilhas localizadas dos lados "2" e "3",
- coloque a lâmina de uma chave de fendas plana em frente de cada patilha, empurre para dentro, pressione e, por fim, remova a tampa.

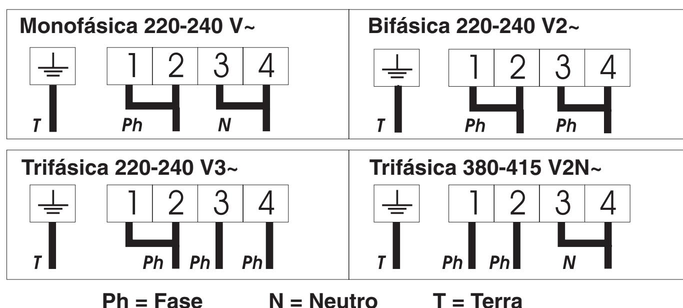
• Extraia o cabo de alimentação:
- remova os parafusos que prendem o bloco de terminais que contém as barras de derivação e os condutores para o cabo de alimentação,
- extraia o cabo de alimentação.

• Operações a serem levadas a cabo para efectuar uma ligação nova:
- seleccione o cabo de alimentação de acordo com as recomendações da tabela apresentada.
- assente o cabo de alimentação no interior do serra-cabos.
- descarne a extremidade de cada condutor do cabo de alimentação numa extensão de 10 mm, tendo em atenção o comprimento de cabo necessário para efectuar a ligação ao bloco de terminais.



- Assim, de acordo com as instruções de instalação e com a ajuda de barras de derivação* que deve ter recuperado na primeira operação, fixe os condutores da forma indicada no diagrama.
- monte e prenda a tampa e solte a aparafusar o serra-cabos.

	PVD 633/1	PVD 642/1 PVD 644/1 PVD 647 PVD 742/1 PVD 750/1 E	PVD 640/1
MONOFÁSICA ou BIFASICA 220-240 V~			
Fusivel	25 A	25 A	20 A
Cabo H05V2V2F	3X2.5 mm²	3X2.5 mm²	3X2.5 mm²
TRIFASICA 220-240 V3~			
Fusivel	20 A	32 A	25 A
Cabo H05V2V2F	4X2.5 mm²	4X4 mm²	4X2.5 mm²
TRIFASICA 380-415 V2N~			
Fusivel	25 A	25 A	20 A
Cabo H05V2V2F	4X2.5 mm²	4X2.5 mm²	4X2.5 mm²



Ph = Fase N = Neutro T = Terra

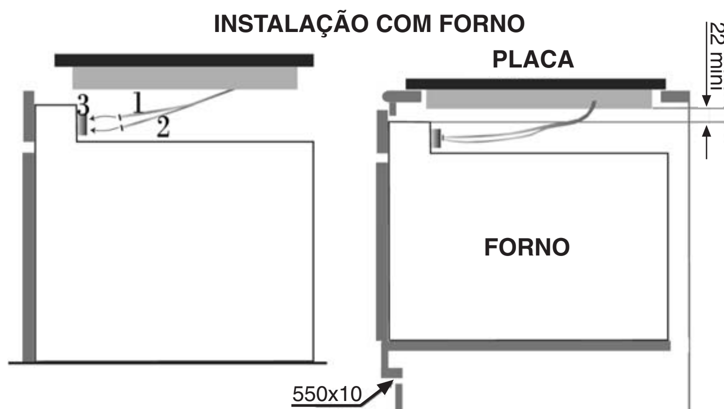
PLACA VITROCERÂMICA"PVS"

A ligação ao circuito eléctrico, tanto no forno como na placa vitrocerâmica, deve sempre ser feita através do forno. Por esse motivo, é muito importante que siga rigorosamente as instruções dadas no manual de instruções do forno.

A placa vitrocerâmica sem botões de comando "PVS" foi concebida para ser utilizada exclusivamente em conjunto com unidades de comando separadas específicas ou com fornos de encastrar com comandos da placa integrados.
Uma tabela detalhada (fornecida com os fornos com os comandos das placas integrados ou com unidades de comando independentes) indica claramente quais as placas a serem ligadas a que unidades específicas. Em circunstância alguma poderá a placa ser ligada a qualquer outra unidade de comando ou a qualquer outro forno, à excepção dos expressamente indicados na lista.

Para poder efectuar a ligação eléctrica, terá de ligar os conectores macho ❶ e ❷ da placa aos conectores fêmea ❸ do forno ou do painel de comandos.

INSTALAÇÃO COM FORNO



Aberturas para o encastre de fornos: Consulte o manual de instruções em causa.

Esta ligação tanto pode ser feita antes como depois de o forno ter sido instalado e fixado em posição (por meio de parafusos).

DESCRIÇÃO DAS PLACAS

- **a zona de cozedura hilight:** uma tira condutora metálica está instalada de modo a abranger de modo uniforme toda a superfície da zona. Fica pronta a ser utilizada passados 3 segundos da sua ligação e é apropriada para uma cozedura constante, homogénea e sustentada.
  SPRINTER A placa vitrocerâmica permite tirar melhor partido do elevado nível de calor gerado pelos discos hilight, acelerando assim a cozedura dos alimentos. As modificações estruturais mantêm inalteradas as propriedades de resistência do vidro às temperaturas elevadas, e incrementam significativamente o controle da distribuição da potência dos discos. Com o principio do "Sprinter", obtemos uma redução, do tempo necessário para a cozedura, que pode chegar até 15%, em função do tipo de cozedura e dos recipientes utilizados.
- **a zona de cozedura halolight:** Resulta da combinação do halogéneo (1/3) com o "hilight" (2/3) O aumento de temperatura desta zona da superfície é extremamente rápido. É a zona de cozedura apropriada para fritar peças de carne, cozer rapidamente alimentos e para uma cozedura intensiva em que é necessária uma temperatura elevada durante um período de tempo muito reduzido.
- **a zona de cozedura radiante:** admite subidas tanto rápidas como lentas da sua temperatura, caracterizando-se por uma estabilidade elevada na manutenção da temperatura pretendida. Trata-se de uma unidade extremamente precisa que assegura uma difusão óptima do calor.

A SELECÇÃO DOS RECIPIENTES

Para obter os melhores resultados de cozedura possíveis, deve usar sempre recipientes da melhor qualidade:



• Use recipientes de qualidade elevada, com fundos planos: um fundo muito plano elimina os pontos de acumulação de calor que fazem com que os alimentos se agarrem, e a espessura do metal assegura uma distribuição excelente do calor.
• Assegure-se sempre de que o fundo dos recipientes que vai utilizar está seco: quando encher o recipiente ou utilizar um recipiente acabado de retirar do frigorífico, por exemplo, assegure-se de que está seco; estará assim a evitar que se acumule sujidade na superfície de cozedura.
• Utilize recipientes suficientemente grandes para cobrirem completamente a fonte de calor: o melhor será utilizar recipientes cujo fundo tenha, pelo menos, a mesma dimensão que a zona de cozedura. Se a dimensão do fundo do recipiente for ligeiramente maior do que a da zona de cozedura, a energia será utilizada de forma mais eficiente.

As informações que se seguem vão ajudá-lo a seleccionar os recipientes mais indicados para obter bons resultados.

Aço inoxidável: *recomendado.*
Os mais indicados são os recipientes com um fundo "Sandwich". O fundo "Sandwich" combina as qualidades do aço inoxidável (aspecto, durabilidade e estabilidade) com as vantagens do alumínio ou do cobre (transmissão de calor e distribuição uniforme).

Alumínio: *recomendamos que opte por recipientes de fundo espesso.* Boa condutividade.
Aviso: Embora, por vezes, os recipientes feitos deste material deixam resíduos na superfície da placa, que parecem marcas, estes podem ser removidos se forem limpos rapidamente. Nunca utilize recipientes de alumínio com uma espessura reduzida.

Ferro fundido/cerâmica: *desaconselhados.*
Desempenho insuficiente. Pode riscar a superfície da placa vitrocerâmica.

Fundo de cobre: *Recomendamos que opte por recipientes de fundo espesso.*
Desempenho excelente, mas o cobre pode deixar vestígios que podem ser confundidos com riscos. Estes vestígios desaparecem se a placa for limpa rapidamente. No entanto, nunca deixe a água evaporar-se completamente dos recipientes que está a utilizar, pois, se o deixar, eles aquecem excessivamente e o metal sobreaquecido pode ficar colado à superfície da placa. Um recipiente de cobre sobreaquecido pode deixar vestígios e riscos que nunca mais desaparecem da superfície da placa.

Porcelana/aço esmaltado: *Bom desempenho.*
Só recipientes com fundo liso, que não seja espesso e que seja macio.

COMO UTILIZAR A PLACA:

PLACA VITROCERÂMICA COM BOTÕES DE COMANDO "PVK"

- Localize o símbolo correspondente à zona de cozedura que quer utilizar
- Regule a potência da zona de cozedura para o máximo até ela ter aquecido devidamente e, em seguida, baixe a potência para o nível ideal para os alimentos que vai cozinhar.
- O indicador luminoso de calor residual acende-se quando a zona de cozedura atinge uma temperatura de 60°C ou superior. Este indicador luminoso fica aceso, mesmo que a zona de cozedura esteja desligada, até a sua superfície ter arrefecido. Ele apaga-se automaticamente quando a zona de cozedura regista uma temperatura inferior a 60°C.
- Para desligar uma zona de cozedura, rode o botão respectivo para a posição correspondente a "0".

Posições: os exemplos apresentados abaixo são meramente indicativos, destinando-se a servir de guia. Depois de já estar familiarizada com a placa de cozedura, já conseguirá definir as regulações que melhor se adaptem à sua forma de cozinhar e ao seu gosto.

Posições		Algumas sugestões...
1	Potência muito reduzida	Para manter um prato quente, para derreter manteiga, para derreter chocolate....
2	Potência reduzida	Para cozinhar os alimentos em "fogo lento", para fazer molhos, estufados, arroz doce, ovos escalfados...
3	Potência moderada	Feijões alimentos congelados, fruta, para ferver água..
4	Potência média	Para cozinhar maçãs ao vapor, legumes frescos, massas, crepes, peixe...
5	Potência elevada	Para cozinhar os alimentos com o "lume mais forte", para confeccionar omoletas, para fritas bifes.
6	Potência muito elevada	Bifes, costeletas, para fritas...

PLACA VITROCERÂMICA SEM BOTÕES DE COMANDO "PVS"

COMO UTILIZAR A PLACA:

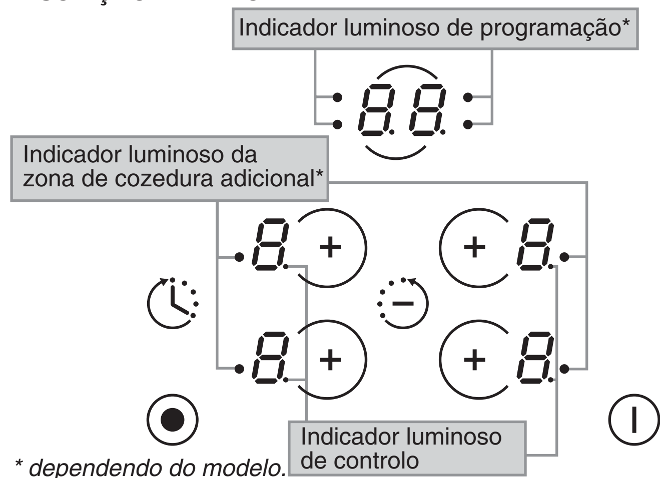
- **Localize o símbolo correspondente à zona de cozedura que quer utilizar.**
- **Rode o botão de comando para a potência de cozedura pretendida.**
- Regule a potência da zona de cozedura para o máximo até ela ter aquecido devidamente (ou seja, até o conteúdo do recipiente ter atingido a temperatura pretendida) e, em seguida, baixe a potência para o nível ideal para os alimentos que vai cozinhar.
- **O indicador luminoso de calor residual acende-se quando a zona de cozedura atinge uma temperatura de 60°C ou superior.** Este indicador luminoso fica aceso, mesmo que a zona de cozedura esteja desligada, até a sua superfície ter arrefecido.
- **Para desligar uma zona de cozedura, rode o botão respectivo para a posição correspondente a "0".**

Aviso: A zona de cozedura extra grande, dependendo das dimensões dos utensílios utilizados e/ou da qualidade dos alimentos, fornece níveis de desempenho ainda mais elevados. Este facto deve-se essencialmente feitio oval e concêntrico da zona de cozedura.
*** A zona de cozedura oval** é constituída por duas áreas de aquecimento, uma área circular e uma área complementar com feitio oval. Rode o botão de comando do 1 até ao 12 para regular a potência da área circular. Para utilizar a área oval, basta rodar o botão de comando para a posição correspondente ao nível 12 e, em seguida, seleccionar um nível de potência de 1 a 12.
*** A área de aquecimento é constituída por duas zonas concêntricas.**
O círculo interior é activado quando o botão é rodado para uma posição qualquer, correspondente aos níveis de potência 1 a 12. O círculo exterior só é activado quando o botão de comando é rodado para além da posição correspondente ao nível de potência 12, sendo regulada uma potência de 2200 W.

Posições			Algumas sugestões...
1	1-2	Potência muito reduzida	Para manter um prato quente, para derreter manteiga, para derreter chocolate....
2	3-4	Potência reduzida	Para cozinhar os alimentos em "fogo lento", para fazer molhos, estufados, arroz doce, ovos escalfados...
3	5-6	Potência moderada	Feijões alimentos congelados, fruta, para ferver água..
4	7-8	Potência média	Para cozinhar maçãs ao vapor, legumes frescos, massas, crepes, peixe...
5	9-10	Potência elevada	Para cozinhar os alimentos com o "lume mais forte", para confeccionar omoletas, para fritas bifes.
6	11-12	Potência muito elevada	Bifes, costeletas, para fritas...

PLACA VITROCERÂMICA COM COMANDOS SENSÍVEIS AO TOQUE "PVD"

• DESCRIÇÃO DA PLACA



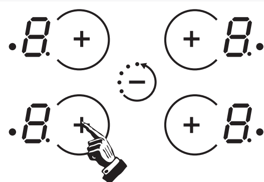
** dependendo do modelo.*

• Depois de ligar a placa, tem de esperar alguns segundos antes de poder activar os comandos electrónicos da placa.

- Prima o comando (I). Os comandos electrónicos da placa ficam activos. Em cada um dos visores de indicação do nível de potência é indicado o nível de potência "0" e o indicador luminoso de controlo fica a piscar.
- Sempre que não forem utilizados durante 20 segundos, os comandos electrónicos desactivam-se automaticamente e a operação de arranque tem de ser repetida.

• COMO ACTIVAR UMA ZONA DE COZEDURA

- Prima a tecla de selecção correspondente à zona de cozedura pretendida. Na zona dos visores de indicação do nível de potência, o indicador luminoso de controlo fica aceso, fixo. Ele indica que a respectiva zona de cozedura foi activada.



- Prima uma das teclas "**+**" ou "**-**" para seleccionar um nível de potência entre **1** e **9**. Mantenha a tecla "**+**" ou "**-**" premida, para aumentar ou diminuir gradualmente o nível de potência.

Os exemplos que passamos a apresentar em seguida são meramente informativos. À medida que for adquirindo maior experiência, poderá adaptar estas regulações ao seu gosto e aos seus hábitos pessoais.

0 : Desligada
1 :)
2 :) ....Temperatura ideal para derreter manteiga, etc.
3 : Temperatura ideal para manter os alimentos quentes.
4 : Temperatura ideal para aquecer alimentos.
5 : Temperatura ideal para descongelar alimentos, para os guisar, para os cozinhar completamente, para confeccionar pratos a temperatura reduzida.
6 : Temperatura ideal para cozinhar alimentos em recipientes sem tampa.
7 : Temperatura ideal para fritar, dourar e assar peças de carne.
8 : Temperatura ideal para a confecção de pratos que exigem temperaturas elevadas, para assar, para grelhar.
9 : Temp. ideal para fritar alimentos e para ferver grandes quantidades de água, etc.

• COMO DESACTIVAR UMA ZONA DE COZEDURA

Para poder ser desactivada, a zona de cozedura tem de estar activada. Na zona dos visores de indicação do nível de potência, o indicador luminoso de controlo tem de estar aceso, fixo. Se não for esse o caso, volte a activar a zona pretendida.

- Prima a tecla "**-**" para ser apresentada a indicação correspondente ao nível de potência "0"A zona de cozedura é desactivada e, depois de passados 10 segundos, a indicação de potência "0" deixa de ser visível.
- Para desactivar rapidamente uma zona de cozedura, prima simultaneamente as teclas "**+**" e "**-**". É automaticamente apresentada a indicação do nível de potência "0 ". A zona de cozedura fica desactivada.

• COMO DESLIGAR A PLACA

Tanto as zonas de cozedura como o temporizador podem ser desligados em qualquer momento, para o que só tem de premir o comando de ligar/desligar.



• INDICADOR LUMINOSO DE CALOR RESIDUAL

O painel de comandos informa o utilizador sempre que a temperatura da superfície das zonas de cozedura for superior a 60°C, apresentando a seguinte indicação: "H".

Quando quiser terminar a cozedura, o melhor será desligar a zona de cozedura e utilizar o calor residual para ajudar a cozedura a terminar suavemente.

Quando a temperatura da superfície da zona de cozedura atinge um valor inferior a 60°C, a indicação "H" deixa de ser apresentada.

Nota: Sempre que haja uma falha de corrente, o indicador de calor residual não é apresentado, mesmo que a temperatura da superfície da zona de cozedura seja superior a 60°C.

• COMO UTILIZAR A ZONA DE COZEDURA ADICIONAL (DUAS ZONAS)

Determinados modelos dispõem de uma zona de cozedura constituída por duas áreas de aquecimento. Esta zona de cozedura tanto pode ser concêntrica como extensível.

Esta zona de cozedura fica totalmente activa quando a zona de cozedura está a ser utilizada; o indicador luminoso de controlo da zona de cozedura adicional está aceso.

Para desactivar a zona de cozedura adicional:
- Prima o comando da zona de cozedura adicional (●). O indicador luminoso de controlo correspondente apaga-se quando essa zona de cozedura adicional é desactivada.

Para voltar a activar a zona de cozedura adicional:
- Prima o comando da zona de cozedura adicional (●). O indicador luminoso de controlo da zona de cozedura adicional acende-se.

• COMO UTILIZAR A ZONA DE COZEDURA ADICIONAL (TRÊS ZONAS)

Este tipo de zona de cozedura adicional só está instalada num único modelo. Esta zona de cozedura fica totalmente activa quando a zona de cozedura está a ser utilizada; os dois indicadores luminosos de controlo da zona de cozedura adicional estão acesos.

Para desactivar a zona de cozedura adicional:
- Prima uma vez o comando da zona de cozedura adicional (●). O indicador luminoso decontrolo correspondente à zona de cozedura externa adicional apaga-se quando essazona é desactivada.
- Prima duas vezes o comando da zona de cozedura adicional (●) O indicador luminoso de controlo correspondente à zona de cozedura externa central apaga-se quando essa zona é desactivada.

Para voltar a activar as zonas de cozedura adicionais: Prima o comando da zona de cozedura adicional uma ou duas vezes, conforme pretenda activar apenas a zona de cozedura adicional central ou a central e a externa.

• COMO PROGRAMAR UMA ZONA DE COZEDURA

Cada zona de cozedura pode ser programada para um máximo de 99 minutos
- Prima o comando da zona pretendida.

O indicador luminoso de controlo situado ao pé do nível de potência tem de estar aceso, indicando que a zona de cozedura está activa.

Seleccione um nível de potência entre 1 e 9.
- Prima a tecla de regulação do temporizador.

O indicador luminoso de controlo, à volta do visor do temporizador, informa qual a zona de cozedura que está a ser controlada.
- Volte a premir a tecla de comando do temporizador para seleccionar um tempo em minutos, de 0 a 99 minutos, ou prima o comando "**-**" para diminuir o tempo entre 60 e 0 minutos.

➜O tempo programado pode ser modificado em qualquer altura, para o que só tem de voltar a activar a zona de cozedura e, em seguida, de agir sobre a tecla de comando do temporizador.

Uma vez decorrido o tempo regulado com o temporizador, a zona de cozedura desliga-se automaticamente, sendo emitido um sinal sonoro durante 1 minuto. Prima a tecla de comando do temporizador para calar este sinal sonoro.

➜O temporizador pode ser utilizado apenas como uma lembrança, tocando depois de decorrido o tempo previamente programado.

• OPERAÇÃO DA TECLA DE BLOQUEIO

Uma vez activada, a função de bloqueio impede que as crianças possam ligar inadvertidamente a placa. Trata-se de uma função que também é muito útil quando se pretende limpar a placa.

Para bloquear a placa:
- Prima a tecla de ligar/desligar (I).
- Prima simultaneamente as teclas "**-**" e " **+** " da zona de cozedura dianteira direita (PVD 633/1 da zona de cozedura dianteira esquerda), e, em seguida, volte a premir a tecla "**+**" desta zona.

*A placa fica bloqueada e o indicador luminoso de bloqueio "**L**" acende-se durante 20 segundos em todas as zonas de cozedura.*

Para desbloquear a placa:
- Prima a tecla de ligar/desligar Ⓘ.

*O indicador luminoso de bloqueio "**L**" é apresentado em todas as zonas de cozedura.*
- Prima simultaneamente as teclas "**-**" e " **+** " da zona de cozedura dianteira direita (PVD 633/1 da zona de cozedura dianteira esquerda) e, em seguida, volte a premir a tecla "**-**" desta zona.

A placa fica desbloqueada.

• OPERAÇÃO DO DISPOSITIVO DE AQUECIMENTO RÁPIDO

Cada uma das zonas de cozedura da placa está equipada com um dispositivo de aquecimento rápido, para aumentar mais depressa a temperatura da zona de cozedura:
Como ligar o dispositivo de aquecimento rápido
- Prima a tecla de ligar/desligar Ⓘ.
- Seleccione a zona de cozedura pretendida, active-a, prima a tecla "**+**" para seleccionar o nível de potência "**9**", liberte brevemente a tecla "**+**" e, em seguida, volte a premir esta tecla; as indicações apresentadas alternam rapidamente entre "**A**", dispositivo de aquecimento rápido, e "**9**", nível de potência.
- Se necessário reduza o nível de potência seleccionado; nesse caso as indicações apresentadas alternam rapidamente entre "**A**", dispositivo de aquecimento rápido, e a indicação do nível de potência seleccionado.

As diferentes posições		Potência libertada (%)		Tempo de ligação do dispositivo de aquecimento rápido (minutos)		Tempo de operação máximo até ao desligamento automático*
0	:	0 %	:	0	:	0 H
1	:	3 %	:	1	:	6 H
2	:	6 %	:	3	:	6 H
3	:	11 %	:	5	:	5 H
4	:	16 %	:	6,5	:	5 H
5	:	19 %	:	8,5	:	4 H
6	:	32 %	:	2,5	:	1,5 H
7	:	45 %	:	3,5	:	1,5 H
8	:	65 %	:	4,5	:	1,5 H
9	:	100 %	:	0	:	1,5 H

Por exemplo, zona de 1800 W regulada para o nível de potência 6: a potência libertada equivale a 32% da potência máxima de 1800 W
Quando a função "Dispositivo de aquecimento rápido" está activada, a zona de cozedura liberta uma potência de 1800 W durante 2,5 minutos e, em seguida, regula uma potência de 576 W.
*Para maior segurança, as zonas de cozedura são automaticamente desactivadas se permanecerem ligadas durante demasiado tempo. O momento em que cada zona de cozedura é desactivada depende do nível de potência seleccionado.

Para desactivar o dispositivo de aquecimento rápido
- Ligue a zona de cozedura, prima a tecla "**-**" para voltar para um nível de potência normal, reduza o nível de potência para a potência pretendida (ou mesmo para "0", se quiser desactivar a zona de cozedura).

LIMPEZA DA PLACA VITROCERÂMICA

- Antes de limpar a placa vitrocerâmica, espere sempre que a sua superfície arrefeça completamente.
- Utilize exclusivamente produtos específicos para a limpeza de placas vitrocerâmicas, como, por exemplo, creme de limpeza e raspador. Poderá adquirir estes produtos com toda a facilidade no mercado.
- Evite derrames; a sujidade que cai na superfície da placa queima muito depressa, sendo depois mais difícil de limpar.
- Mantenha sempre afastado da superfície de cozedura da placa qualquer objecto, material ou substância passível de derreter, como, por exemplo, artigos de plástico, açúcar ou produtos com um teor elevado de açúcar.

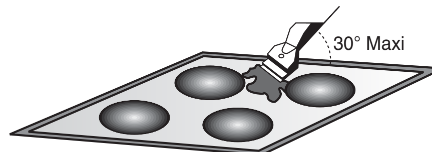
LIMPEZA:
- Deite algumas gotas do produto específico para limpeza de placas vitrocerâmicas sobre a superfície da placa.
- Utilizando um pano ou um papel de cozinha ligeiramente húmido, esfregue a superfície da placa, insistindo em pontos com eventuais manchas.
- Limpe com um pano macio ou com um papel de cozinha s eco, até a superfície da placa ficar limpa

Se, depois de limpar a sua placa da forma habitual, ela continuar a apresentar manchas:
- Deite mais algumas gotas do produto específico para limpeza de placas vitrocerâmicas sobre a superfície da placa.
- Utilize um raspador, mantendo-o num ângulo de 30° em relação à superfície da placa, para eliminar as manchas mais difíceis.
- Limpe com um pano macio ou com um papel de cozinha seco, até a superfície da placa ficar limpa.

Se for necessário, repita as operações descritas acima.

CONSELHOS: A limpeza regular da superfície da placa deixa uma camada protectora que é essencial para prevenir riscos e desgaste. Antes de cada utilização da placa, certifique-se sempre que a sua superfície está limpa. Para remover eventuais resíduos de água e eventuais incrustações, deite algumas gotas de vinagre branco ou de sumo de limão nas zonas da superfície da placa afectadas. Limpe com papel absorvente e, em seguida, deite algumas gotas do produto específico para a limpeza de placas vitrocerâmicas e esfregue. Apesar de as placas vitrocerâmicas estarem aptas a suportar o contacto dos recipientes de cozinha de fundo plano, é sempre recomendável evitar arrastá-los sobre a superfície da placa.
Nas placas vitrocerâmicas com botões de comando, e para assegurar uma limpeza profunda, os botões de comando podem ser removidos, para o que só tem de os puxar para cima. Estes botos de comando só podem ser limpos com água com um pouco de detergente; antes de os voltar a montar, certifique-se de que estão bem secos.
Tenha o máximo cuidado para não permitir que penetre qualquer água nos orifícios; tenha também o máximo cuidado quando estiver a montar os botões de comando de novo na placa.

NOTA:



- Evite usar uma esponja com demasiada água.
- Nunca utilize uma ferramenta de aço, como, por exemplo, uma faca ou uma chave de fendas.
- Um raspador com uma lâmina não danifica a superfície desde que seja utilizado de modo a formar um ângulo de 30º com ela.
- Nunca deixe um raspador com lâmina ao alcance das crianças.
- Nunca use produtos de limpeza abrasivos nem produtos para arear utensílios.

• A moldura da placa:
Para limpar a moldura da placa, sem correr o risco de a danificar, lave-a com água e sabão, enxagúe-a e, em seguida, seque-a com um pano macio.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de telefonar para a assistência técnica
Se o forno não estiver a trabalhar, recomendamos que:
- verifique se a placa está devidamente ligado à corrente (ficha correctamente introduzida na tomada).

Se lhe for impossível detectar a causa da avaria: desligue a placa da corrente, não o tente reparar e ligue para os serviços de assistência técnica.
Antes de ligar para os serviços de assistência técnica, porém, tome nota do número de série, constante da respectiva placa de características.

DETECÇÃO E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

As zonas de cozedura não fervem em fogo lento ou limitam-se a fritar ligeiramente os alimentos.
- Use exclusivamente recipientes que tenham fundo plano. Se a luz for visível entre o recipiente e a placa, a zona de cozedura não está a transmitir correctamente o calor.
- O fundo do recipiente deve cobrir totalmente o diâmetro da zona de cozedura seleccionada.

A cozedura faz-se com demasiada lentidão.
- Estão a ser utilizados recipientes que não são adequados. Use exclusivamente recipientes de fundo plano, que sejam pesados e cujo diâmetro seja, pelo menos, correspondente ao diâmetro da zona de cozedura.

Presença de riscos pequenos ou de abrasões na superfície vitrocerâmica da placa.
- A placa não tem estado a ser limpa da forma correcta ou têm estado a ser utilizados recipientes cujo fundo não é plano; ocorre uma acumulação de partículas, como, por exemplo, de grãos de sal ou de areia, entre a placa e o fundo do recipiente. Consulte o capítulo "LIMPEZA DA PLACA VITROCERÂMICA" deste manual; certifique-se sempre de que os fundos dos recipientes utilizados estejam limpos antes de os utilizar e utilize sempre só recipientes de fundo plano. Os riscos só podem ser atenuados se a placa for limpa da forma correcta.

Marcas de metal.
- Não arraste quaisquer recipientes de alumínio sobre a superfície da placa. Consulte as recomendações relativas à limpeza da placa vitrocerâmica.
- Está a utilizar os materiais correctos, mas as manchas persistem. Utilize uma lâmina e siga as instruções indicadas no capítulo "LIMPEZA DA PLACA VITROCERÂMICA".

Manchas escuras.
- Utilize uma lâmina e siga as instruções indicadas no capítulo "LIMPEZA DA PLACA VITROCERÂMICA".

Superfícies mais claras na placa.
- Essas superfícies são marcas deixadas por recipientes de alumínio ou de cobre, podendo igualmente ter sido deixadas por depósitos de minerais, de água ou de alimentos; pode remover essas marcas com um produto de limpeza específico em creme.

Presença de resíduos caramelizados ou de plástico na superfície
- Consulte o capítulo "LIMPEZA DA PLACA VITROCERÂMICA".

A placa não funciona ou determinadas zonas de cozedura não funcionam.
- As derivações não estão correctamente posicionados na placa de terminais. Mande verificar se as ligações estão de acordo com as instruções.
- Um derrame ou um objecto grande está a cobrir ou cobriu duas teclas durante, pelo menos, 10 segundos. Limpe o derrame ou remova o objecto.
- O painel de comandos está bloqueado. Desbloqueie a placa.

A placa não se desliga.
- O painel de comandos está bloqueado. Desbloqueie a placa.

A placa desliga-se automaticamente.
- Um derrame está a cobrir ou cobriu duas teclas durante mais de, pelo menos, 10 segundos; a placa assume o modo de segurança, sendo emitido um sinal sonoro. Limpe o derrame ou remova o objecto.
- As zonas de cozedura desligam-se automaticamente se forem deixadas ligadas durante demasiado tempo. Consulte o ponto "Tempo de operação".

Frequência das operações de ligar/desligar das zonas de cozedura.
- Os ciclos de ligar/desligar variam em função do nível de potência necessário:

- nível de potência baixo: tempo de operação reduzido,
- nível de potência elevado: tempo de operação prolongado.

O indicador luminoso de calor residual "H" está a piscar.
- A temperatura registada nos componentes electrónicos é demasiado elevada. A instalação da placa tem de ser verificada por um técnico devidamente qualificado, a fim de confirmar que satisfaz as instruções.



Este electrodoméstico está marcado de acordo com o disposto na directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).
Ao assegurar que este produto seja correctamente eliminado, estará a prevenir eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, que, de outra forma, poderiam resultar de um tratamento incorrecto deste produto, quando eliminado.
O símbolo patente neste produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue no centro de recolha apropriado, para reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico.
A eliminação deste produto deve ser levada a cabo de acordo com os regulamentos localmente aplicáveis à eliminação e ao tratamento de lixo e resíduos.
Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, agradecemos que

GRAFICA comunication and service 04-2007 • Cod. 41024095